
User Manual

EN

Gebrauchsanweisung

DE

HKX 960 S



The Teka logo, featuring a stylized black circle above a horizontal line, followed by the word 'Teka' in a bold, italicized, sans-serif font.

We ask you to read the instructions in this booklet very carefully as this will allow you to get the best results from using your microwave oven.

KEEP THE DOCUMENTATION OF THIS PRODUCT FOR FUTURE REFERENCE.

Always keep the instruction manual handy. If you lend the microwave oven to someone else give them the manual as well!

Environmental protection

Disposal of the packaging

The packaging bears the Green Dot mark.

Dispose of all the packaging materials such as cardboard, expanded polystyrene and plastic wrapping in the appropriate bins. In this way you can be sure that the packaging materials will be re-used. Keep all packaging away from small children as it may present suffocation/choking hazard.



Disposal of equipment no longer used

According to European Directive 2002/96/EC on the management of waste electrical and electronic equipment (WEEE), home electrical appliances should not be put into the normal systems for disposal of solid urban waste.

Outdated appliances should be collected separately to optimise component material recovery and recycling rates and to prevent potential harm to human health and the environment. The symbol of a rubbish container superimposed by a diagonal cross should be put on all such products to remind people of their obligation to have such items collected separately.

Consumers should contact their local authorities or point of sale and request information on the appropriate places to leave their old home electrical appliances.

Before disposing of your appliance, render it non-usable by pulling out the power cable, cutting it off and disposing of it.

Contents

Installation instructions	3
Before installation	3
After installation	3
Safety Instructions	4
Description of your oven.....	6
Basic settings	7
Initial Settings	7
Setting the Clock	7
Water Hardness setting	7
Hiding/Displaying the Clock	8
Safety blocking	8
Timer	9
Basic Functions	10
Steam	10
Regenerating & Sterilising	10
Special Functions	11
Cooking Vegetables	11
Cooking Fish.....	12
Cooking Meat	13
Side Dishes	14
Water feeding	15
Filling the water tank.....	15
Refilling the water tank	15
Emptying the water tank	15
When the oven is working.....	16
Interrupting a cooking cycle	16
Altering parameters	16
Cancelling a cooking cycle	16
End of a cooking cycle.....	16
Usage, Tables and Tips	17
Use of accessories	17
Care and maintenance	22
Cleaning the cooking space.....	22
Removing the shelf guides	22
Removing the appliance door	23
Descaling.....	24
Suitable descaling solutions	24
Descaling procedure.....	25
Front surface	26
Oven interior	26
Accessories	26
What should I do if the oven doesn't work?	27
Replacing the light bulb	27
Technical characteristics	28
Description of Functions	28
Display Messages	28
Specifications	28
Installation.....	58

Before installation

Check that the input voltage indicated on the characteristics plate is the same as the voltage of the power outlet you are going to use.

Open the oven door and **take out all the accessories** and remove the packing material.

Warning! The front surface of the oven may be covered in a **protective film**. Before using the oven for the first time, carefully remove this film, starting on the inside.

Make sure that the oven is not damaged in any way. Check that the oven door closes correctly and that the interior of the door and the front of the oven opening are not damaged. If you find any damage contact our Customer Care Centre on the number supplied on the back cover of this handbook.

DO NOT USE THE OVEN if the power cable or the plug is damaged, if the oven does not function correctly or if it has been damaged or dropped. Contact our Customer Care Centre on the number supplied on the back cover of this handbook.

Put the oven on a flat and stable surface. The oven must not be installed close to any sources of heat, radios or televisions.

During installation, make sure that the power cable does not come into contact with any moisture or objects with sharp edges and the back of the oven. High temperatures can damage the cable.

Warning: after the oven is installed you must make sure you can access the plug.

After installation

The oven is equipped with a power cable and a plug for single phase (household) current, 230-240V ~ 50Hz.

If the oven is to be installed on a permanent basis it must be installed by a qualified technician. In such a case, the oven should be connected to a circuit with an all-pole circuit breaker with a minimum separation of 3 mm between contacts.

WARNING: THE OVEN MUST BE EARTHED.

The manufacturer and retailers do not accept responsibility for any damage that may be caused to persons, animals or property if these installation instructions are not observed.

The oven only functions when the door is closed correctly.

Before the first use, clean the inside of the oven and the accessories, following the cleaning instructions given in the "Oven cleaning" section.

During installation, follow the instructions supplied separately.

Safety Instructions



- **Warning!** Do not leave the oven unsupervised.
- **Warning!** If you see smoke or fire, keep the door closed in order to smother the flames. Switch off the oven and take the plug out of the socket or cut off the oven power supply.
- Overheated fat and oil can easily catch fire. Heating oil in the cooking space to sear meat is dangerous and should not be done. Never try to extinguish burning oil or fat with water (danger of explosion)! Smother the flames with a damp cloth and keep all doors and windows closed.
- **Warning!** Do not use alcohol to cook in the oven. It can cause the overheating of the food. Danger of explosion!
- **Warning!** This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Use the safety locks.
- **Warning!** During use the appliance becomes very hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
RISK OF BURNS!
- **Warning!** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- **Warning! When opening the door during or upon completion of the cooking cycle, be careful of the flow of hot air and/or steam and water drops coming out of the cooking chamber. Step back or to the side to avoid burns.**
- **Warning!** Make sure you never catch the power cables of other electrical appliances in the hot door or the oven. The cable insulation may melt. **Danger of short-circuiting!**

Safety Instructions

This oven is exclusively for domestic use!

The appliance is designed for use in the home for preparing food. No liability is assumed for any damage caused by improper or incorrect use.

Avoid damaging the oven or other dangerous situations by following these instructions:

- Do not cover or obstruct the **ventilation openings**.
- Do not keep any **inflammable object** inside the oven as it may burn if the oven is switched on.
- Do not use the oven as a **pantry**.
- Do not pour spirits (e.g. brandy, whisky, schnapps, etc.) over hot food. Danger of explosion!
- Accessories such as wire racks and trays, etc. get hot in the cooking space. Always wear protective gloves or use oven cloths.
- **To avoid being burnt**, always use oven gloves for handling dishes and containers and touching the oven.
- **Do not lean or sit on the open oven door.** This may damage the oven, especially in the hinge zone. The door can bear a maximum weight of 8 kg.
- The racks can bear a maximum load of 8 kg. To avoid damaging the oven, do not exceed this load.

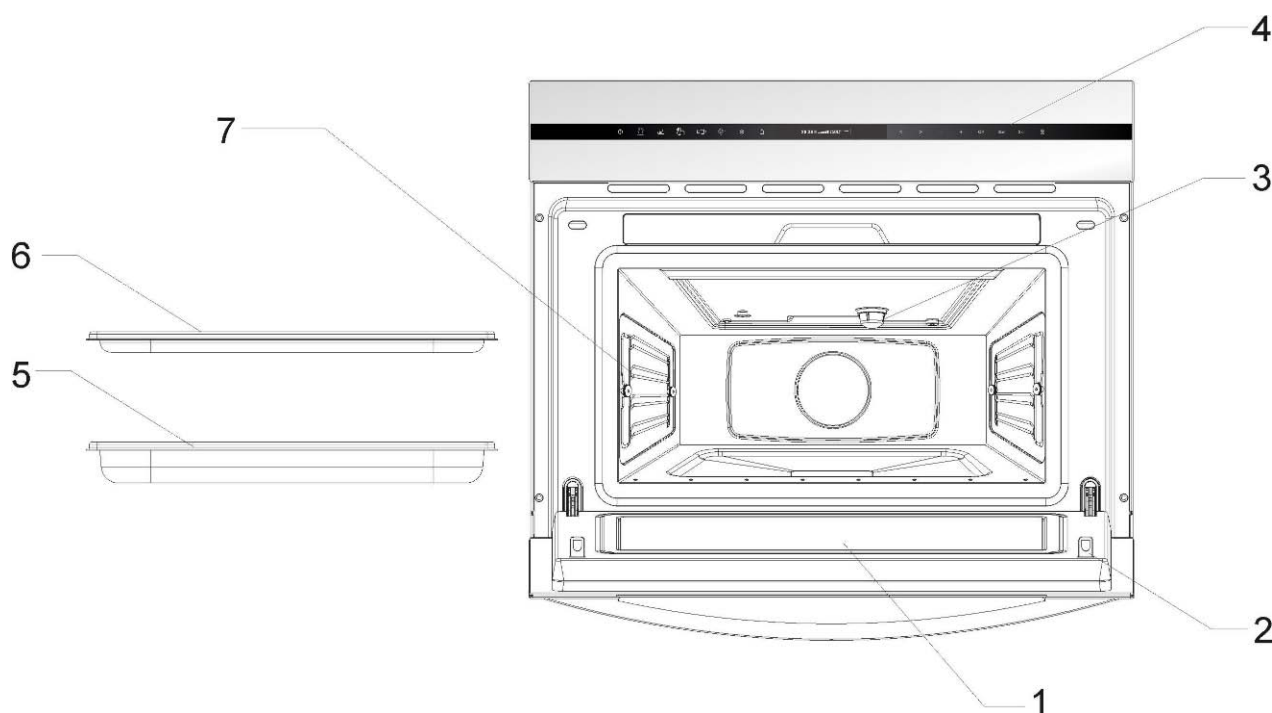
Cleaning:

- The appliance will remain hot for some time after it is switched off and cool down only slowly to room temperature. Please allow sufficient time for the appliance to cool down before, for instance, cleaning it.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- The door contact surfaces (the front of the cooking space and the inside part of the doors) must be kept very clean in order to ensure the oven functions correctly.
- Please follow the instructions regarding cleaning in the section "Oven Cleaning and Maintenance".

Repairs:

- If the power cable is damaged it should be substituted by the manufacturer, authorised agents or technicians qualified for this task in order to avoid dangerous situations. Furthermore, special tools are required for this task.
- Repair and maintenance work, especially of current carrying parts, can only be carried out by technicians authorised by the manufacturer.

Description of your oven



- 1. – Door window glass
- 2. – Safety catches
- 3. – Lamp bulb
- 4. – Control panel

- 5. – Perforated baking tray
- 6. – Baking tray
- 7. – Shelf guides



- a** – ON/OFF key
- b** – Steam function key
- c** – Regenerating & Sterilising function key
- d** – Vegetables function key
- e** – Fish function key
- f** – Meat function key
- g** – Side Dishes function key
- h** – Countdown Timer key

- 1** – “Left” key
- 2** – “Right” key
- 3** – “-” key
- 4** – “+” key
- 5** – “OK” key
- 6** – “Start” key
- 7** – “Stop” key
- 8** – “Safety Block” key
- D1** – Display

Initial Settings

After your steam oven is first plugged in or after a power failure, the clock display will flash to indicate that the time shown is not correct.

The oven will not operate until the clock and the water hardness parameter are set.

To set the clock and the water hardness parameter value proceed as described in the following chapters.

Setting the clock

The clock display will flash if your appliance is first plugged in or after a power failure, to indicate that the time shown is not correct. To set the clock, proceed as follows:



1. Press the **"On/Off"** key to switch the oven on.
2. Hold down the **"–"** and **"+"** keys simultaneously. The hour digits will flash (steps 1 and 2 are not necessary when the oven is first plugged in or after a power failure).
3. Press the **"–"** and **"+"** keys to set the hours.
4. Press the **OK** key to confirm the hours. The minutes digits will flash.
5. Press the **"–"** and **"+"** keys to set the minutes.
6. Press the **OK** key to confirm the minutes.

Water Hardness setting



The appliance features a system that automatically indicates when it is time to descale.

The system can be optimised for households with very soft water (also through using a water softening appliance) and very hard water, by changing the user settings to the relevant range of water hardness (see table below).

To set the water hardness parameter, proceed as follows:

1. Press the **"On/Off"** key to switch the oven on.
2. Press the **"Left"** and **"Right"** keys at the same time. The hardness grade will start to flash on the display (steps 1 and 2 are not necessary if your microwave oven is first plugged in or after a power failure).
3. Press the **"–"** and **"+"** keys to set the correct water hardness parameter value, according to the below table.
4. Press the **"OK"** key to set the parameter. The display shows the clock.

Basic settings

The following table shows the different scales for the water hardness definition.

Type	Water hardness				Display
	Ca + Mg (ppm)	English deg. [°eH]	French deg. [°dF]	German deg. [°dH]	
Soft water	0 to 150	0 to 11	0 to 15	0 to 8	SOFT
Medium water	151 to 350	12 to 25	16 to 35	9 to 20	MED
Hard water	501 to 500	26 to 35	36 to 50	21 to 28	HARD

Hiding/Displaying the Clock



If the clock display disturbs you, you can hide it by proceeding as follows

1. Press the **“On/Off”** key to switch the oven on.
2. Press the **“OK”** key for 3 seconds. The display will blank.

If you want to see the clock display again repeat the above procedure.

Safety blocking

The oven functioning can be blocked (for example, to stop it being used by children).



To block the oven proceed as follows:

1. Press the **“On/Off”** key to switch the oven on.
2. Hold down the **“Safety Block”** key for 3 seconds. The “Safety Block” key lights up and the display shows a key symbols.

The oven will not operate until it is unblocked. To unblock the oven repeat the above procedure.

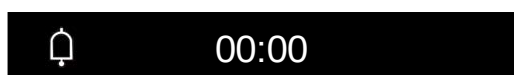
Timer

Use this function as an aid in the daily kitchen tasks.



To set the Timer proceed as follows:

1. Press the “**On/Off**” key to switch the oven on.
2. Press the “**Timer**” function key. The key turns red and the display shows:



3. Press the “**-**” and “**+**” keys to set the desired time.
4. Press the **OK** key. The timer will start to countdown.

When the set time has elapsed the oven will emit three beeps that will be repeated every 30 seconds and the **Timer** key will flash. Press the **Timer** key to cancel the beeps.

While the Timer is running the Timer key is red. The display and lights show the following:

1. If there is no function running, the display shows the Timer counting-down and the Timer key is red.
2. If there is an active function, the display and keys show the normal function parameters. To check the Timer’s remaining time press the Timer key. The display will briefly show the Timer and resume the function indications after 5 seconds or once the Timer key is pressed again. While the Timer is shown the remaining time can be changed with the “**-**” and “**+**” keys as described above.

Basic Functions

Steam

Use this function to cook and heat up vegetables, potatoes, rice, fish and meat.



1. Press the “**On/Off**” key to switch the oven on.
2. Press the “**Steam**” function key. The key turns red and the display shows:



3. Press the “**–**” and “**+**” keys to set the desired Temperature.
4. Press the “**>**” key. The display shows:



5. Press the “**–**” and “**+**” keys if you want to set the desired Operating Time. This setting is optional. Please jump to point 7 if you don't want to set duration.
6. If you want to modify any of the above parameters, press the “**<**” or “**>**” keys to select the parameter and then the “**–**” and “**+**” keys to set a different value.
7. Press the **Start** key. The oven will start to operate.

Important note: The symbol  will flash in the display meaning that the temperature inside the oven is lower than the set temperature.

Regenerating & Sterilising

Use this function to regenerate plate dishes and ready-made meals as well as to sterilise and boil down fruit.

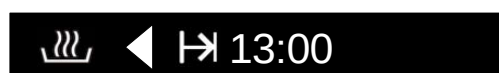


1. Press the “**On/Off**” key to switch the oven on.
2. Press the “**Regenerating & Sterilising**” key. The key turns red and the display shows:



3. Press the “**–**” and “**+**” keys to select the desired Program, e.g. “R 01” (see table below).

4. Press the “**>**” key. The display shows:



5. Press the “**–**” and “**+**” keys if you want to modify the preset Operating Time. This setting is optional.
6. Press the **Start** key. The oven will start to operate.

Important note: The symbol  will flash in the display meaning that the temperature inside the oven is lower than the set temperature.

Programme	Type of Food	Temperature (°C)	Time (min)	Instructions
R 01	Plate dishes	100°C	13	Remove lid from container and put on Perforated baking tray.
R 02	Ready-made meals / frozen	100°C	18	
R 03	Beans	100°C	35	Sterilising: The times and temperatures refer to 1L preserving jars.
R 04	Cherries	80°C	35	
R 05	Plums	90°C	35	
R 06	Baby bottles	100°C	12	

Cooking Vegetables

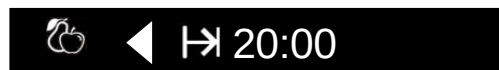
Use this function cook the vegetables described in the table below.



1. Press the “On/Off” key to switch the oven on.
2. Press the “Cooking Vegetables” key. The key turns red and the display shows:

3. Press the “-” and “+” keys to select the desired Program, e.g. “A 01” (see table below).

4. Press the “>” key. The display shows:



5. Press the “-” and “+” keys if you want to modify the preset Operating Time. This setting is optional.
6. Press the **Start key**. The oven will start to operate.

Important note: The symbol  will flash in the display meaning that the temperature inside the oven is lower than the set temperature.

Programme	Type of Vegetable	Temperature (°C)	Time (min)
A 01	Broccoli / florets	100 °C	20
A 02	Cauliflower / florets	100 °C	25
A 03	Potatoes / pieces	100 °C	25
A 04	Snow peas	100 °C	15
A 05	Asparagus	100 °C	25

Special Functions

Cooking Fish

Use this function cook the fish types described in the table below.



1. Press the “**On/Off**” key to switch the oven on.
2. Press the “**Cooking Fish**” key. The key turns red and the display shows:

3. Press the “**-**” and “**+**” keys to select the desired Program, e.g. “B 01” (see table below).

4. Press the “**>**” key. The display shows:



5. Press the “**-**” and “**+**” keys if you want to modify the preset Operating Time. This setting is optional.
6. Press the **Start key**. The oven will start to operate.

Important note: The symbol  will flash in the display meaning that the temperature inside the oven is lower than the set temperature.

Programme	Type of Fish	Temperature (°C)	Time (min)
B 01	Trout	80 °C	25
B 02	Shrimp	90 °C	15
B 03	Fish filet	80 °C	18
B 04	Mussels	100 °C	25
B 05	Lobster	100 °C	30

Cooking Meat

Use this function cook the meat types described in the table below.

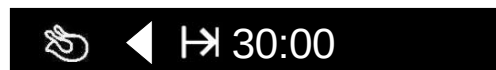


1. Press the “On/Off” key to switch the oven on.
2. Press the “Cooking Meat” key. The key turns red and the display shows:



3. Press the “-” and “+” keys to select the desired Program, e.g. “C 01” (see table below).

4. Press the “>” key. The display shows:



5. Press the “-” and “+” keys if you want to modify the preset Operating Time. This setting is optional.
6. Press the **Start key**. The oven will start to operate.

Important note: The symbol  will flash in the display meaning that the temperature inside the oven is lower than the set temperature.

Programme	Type of Meat	Temperature (°C)	Time (min)
C 01	Chicken breast	100 °C	30
C 02	Smoked pork loin / pieces	100 °C	45
C 03	Turkey escalope	100 °C	20
C 04	Pork filet, whole	100 °C	25
C 05	Vienna sausages	90 °C	15

Special Functions

Side Dishes

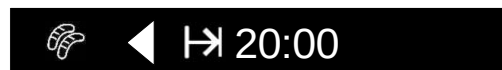
Use this function cook the foods described in the table below.



1. Press the “**On/Off**” key to switch the oven on.
2. Press the “**Side Dishes**” key. The key turns red and the display shows:

3. Press the “**-**” and “**+**” keys to select the desired Program, e.g. “D 01” (see table below).

4. Press the “**>**” key. The display shows:



5. Press the “**-**” and “**+**” keys if you want to modify the preset Operating Time. This setting is optional.
6. Press the **Start key**. The oven will start to operate.

Important note: The symbol  will flash in the display meaning that the temperature inside the oven is lower than the set temperature.

Programme	Type of Food	Temperature (°C)	Time (min)
D 01	Sweet yeast dumpling	100 °C	20
D 02	Yeast dumpling	100 °C	25
D 03	Napkin dumpling	100 °C	30
D 04	Rice	100 °C	35
D 05	Lentils	100 °C	40

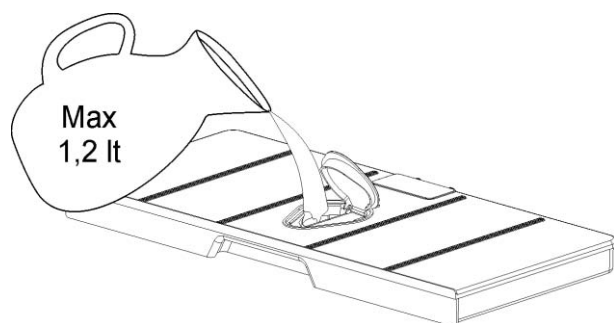
Filling the water tank

All functions require the water tank to be full.

Fill the water tank up to the “MAX” mark with cold, fresh drinking water and introduce it into the slot located above the cavity (approximately 1L).

If the symbol  appears on the display, it means that the water tank is not properly inserted or has been removed.

To clear the message, correctly insert the water tank.



Refilling the water tank

The contents of the water tank normally suffice for one cooking session of 50-60 minutes.

If, however, the water tank needs to be refilled this is signalled by the symbol  flashing on the display, meaning that the water tank is empty.

Warning! Only fill the water tank up to a maximum of 0,5 litres to ensure that the water does not overflow when it is pumped back to the water tank. RISK OF OVERFLOW.

Emptying the water tank

When the appliance is switched off, the residual water is pumped back into the water tank.

While the water is being pumped the display shows “PUMP”.

This message stays on until the temperature of the water reaches 75° C before it can be pumped back to the water tank.

Warning: the water in the tank may be hot. Danger of burns!

After the water is pumped back to the water tank, the display will show the message “DEP” requiring the following actions:

1. Remove and empty the water tank.
2. Dry the water tank and introduce it back into the slot located above the cavity. Clean and dry the cooking space.
3. Leave the appliance door open so that the cooking space can cool down and dry completely.

IMPORTANT NOTE: It is advisable to remove the water tank and empty it after a cooking cycle. This prevents the formation of bacteria and limestone inside the appliance.

If the water tank has not been removed from the oven and a new cooking cycle is started, the oven displays the warning “DEP”.

This warning can be cleared by pressing the **Stop** key and proceed with the new cooking cycle without removing and emptying the water tank.

When the oven is working...

Interrupting a cooking cycle

You can stop the cooking process at any time by pressing the **Stop** key once.

The oven incorporates a steam-reduction function that is activated when the **Stop** key is pressed to gradually release the steam from the cavity, so that there is no sudden rush of steam when the appliance door is opened.

This function takes around 3 minutes and during it the display shows the word “VAP”.

Warning! When opening the door during or upon completion of the cooking cycle, be careful of the flow of hot air and/or steam coming out of the cooking chamber. Step back or to the side to avoid burns.

At this point:

- The steam generation is interrupted.
- The cavity walls and the water tank are still very hot. **Danger of burning!**
- The timer stops and the display shows the remaining operating time (if this has been set).

If you wish, at this point you can:

1. Turn or stir the food to ensure it will be evenly cooked.
2. Change the cooking parameters.

To restart the process, close the door and press the **Start** key.

Altering parameters

The active function parameters can be altered by pressing the “<” or “>” keys to select the parameter and then the “-” and “+” keys to set a different value. Press the “OK” key or wait a few seconds to validate the new parameter value.

Cancelling a cooking cycle

If you wish to cancel the cooking process, press twice the **Stop** key.

You will then hear a beep and the clock will appear on the **display**.

End of a cooking cycle

At the end of the set duration or when you press the **Stop** key to finish the cooking cycle, you will hear three beeps and the display will show the word “**End**”, the oven starts the steam-reduction function.

This function gradually releases the steam from the cavity, so that there is no sudden rush of steam when the appliance door is opened.

This function takes around 3 minutes and during it the display shows the word “VAP”.

Warning! When opening the door during or upon completion of the cooking cycle, be careful of the flow of hot air and/or steam coming out of the cooking chamber. Step back or to the side to avoid burns.

The cooling fan can continue to run for a certain length of time after the appliance has been switched off. This is a normal function that is meant to reduce the temperature inside the oven.

The residual water in the boiler is allowed to cool down to 75° C before it can be pumped back to the water tank. While the water is being pumped the display shows “PUMP”.

Warning: the water in the tank may be hot. Danger of burns!

When the display shows the word “**DEP**”, this means that the water was pumped and that the water tank can be removed.

Remove the water tank and dry it thoroughly. Let the cooking space cool down for a moment and then clean and dry it with a cloth. The door should be left open for some time so that the appliance can dry completely.

Use of accessories

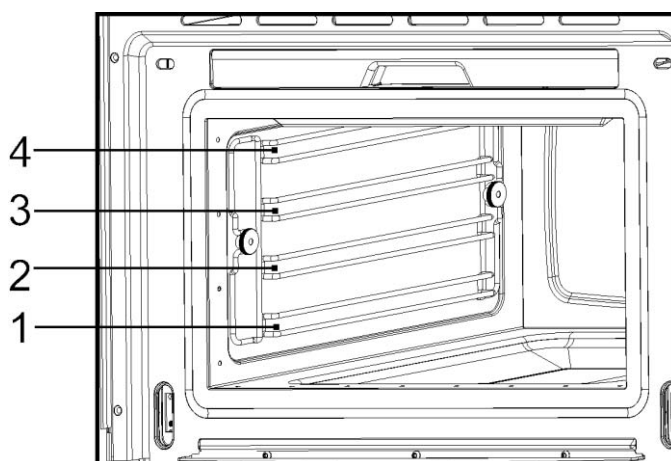
The perforated container is suitable for cooking fresh or deep frozen vegetables, meat and poultry. In this case it is important that the non-perforated container is introduced into the first level. This way, dripping liquids are collected and the appliance does not get dirty. The perforated container with the food should be inserted into the second level.

The non-perforated container is used to steam sensitive foods, e.g. compotes and dumplings.

The rack is used when cooking with small containers, as for example, dessert bowls and to regenerate plate dishes.

For more precise information refer to the tables.

The suggested times and temperatures are guideline values. The actual cooking time can vary according to the type and quality of the foods.



Fish

Fish	Quantity	Temperature °C	Time min.	Container	Level
Gilthead sea bream	800-1200 g	80	30-40	Perforated	2
Trout	4 x 250 g	80	20-25	Perforated	2
Salmon filet	500-1000 g	80	15-25	Perforated	2
Salmon trout	1000-1200 g	80	25-35	Perforated	1/2
King prawns	500-1000 g	80	15-20	Perforated	2
Green-shell mussel	1000-1500 g	100	25-35	Perforated	2
Halibut filet	500-1000 g	80	20-25	Perforated	2
Cockles	500-1000 g	100	10-20	Perforated	2
Lobster	800-1200 g	100	25-30	Perforated	1/2
Cod filet	1000-1200 g	80	20-25	Perforated	2
Blue mussel	1000-1200 g	100	15-25	Perforated	2
Lake trout	4 x 250 g	80	25-30	Perforated	2
Haddock	1000-1200 g	80	20-25	Perforated	2
Tuna filet	500-1000 g	80	15-20	Perforated	2
Pike perch	4 x 250 g	80	25-30	Perforated	2

Usage, tables and tips

Meat

Meat	Quantity	Temperature °C	Time min.	Container	Level
Chicken leg	4-10	100	40-45	Perforated	2
Chicken breast	4-6	100	25-35	Perforated	2
Smoked pork loin	500g – 1000 g	100	40-50	Perforated	2
Turkey escalope	4-8	100	20-25	Perforated	2
Pork filet, whole	4-8	100	20-30	Perforated	2
Sausages		80-100	10-15	Perforated	2

Eggs

Eggs	Temperature °C	Time min.	Container	Level
Eggs in Glass	100	10-15	Rack	2
Eggs, hard	100	15	Rack	2
Eggs, soft	100	10-12	Rack	2

Side dishes

Side dishes	Quantity	Temperature °C	Time min.	Container	Level
Pearl barley + Liquid	200g + 400 ml	100	30-35	Rack, glass bowl	2
Semolina + Liquid	200g + 300 ml	100	10-20	Rack, glass bowl	2
Lentils + Liquid	200g + 375 ml	100	20-50	Rack, glass bowl	2
Rice + Liquid	200g + 250 ml	100	25-40	Rack, glass bowl	2

Vegetables

Vegetables		Temperature °C	Time min.	Container	Level
Eggplant/Aubergine	in slices	100	15-20	Perforated	2
Beans		100	35-45	Perforated	2
Broccoli	florets with stalk	100	25-30	Perforated	2
Broccoli	florets without stalk	100	15-20	Perforated	2
Cauliflower	florets	100	25-30	Perforated	2
Cauliflower	whole head	100	40-45	Perforated	1
Peas		100	30-35	Perforated	2
Fennel	in stripes	100	15-20	Perforated	2
Fennel	cut in half	100	20-30	Perforated	2
Potatoes with skin	whole, very small	100	20-25	Perforated	2
Potatoes with skin	whole, very big	100	45-50	Perforated	2
Potatoes without skin	in pieces	100	20-25	Perforated	2
Turnip	in sticks	100	20-25	Perforated	2
Snow peas		100	15-20	Perforated	2
Carrots	in slices	100	25-30	Perforated	2
Corn cobs		100	50-60	Perforated	2
Bell peppers	in stripes	100	12-15	Perforated	2
Hot pepper		100	12-15	Perforated	2
Mushrooms	in quarters	100	12-15	Perforated	2
Leeks	in slices	100	10-12	Perforated	2
Brussels sprouts		100	25-35	Perforated	2
Celery	in stripes	100	15-20	Perforated	2
Asparagus		100	20-35	Perforated	2
Spinach		100	12-15	Perforated	2
Celery stalks		100	25-30	Perforated	2
Courgette	in slices	100	12-18	Perforated	2

Dumplings

Dumplings	Temperature °C	Time min.	Container	Level
Sweet dumpling	100	20-30	Not perforated	2
Sweet yeast dumpling	100	15-20	Not perforated	2
Yeast dumpling	100	15-25	Not perforated	2
Bread dumpling	100	20-25	Not perforated	2
Napkin dumpling	100	25-30	Not perforated	2

Usage, tables and tips

Desserts

Desserts	Quantity	Temperature °C	Time min.	Container	Level
Stewed apples	500-1500 g	100	15-25	Not perforated	2
Stewed pears	500-1500 g	100	25-30	Not perforated	2
Crème brûlée		80	20-25	Rack - bowl	2
Crème caramel		80	25-30	Rack - bowl	2
Yogurt		40	4-6 hrs.	Rack - bowl	2
Stewed peaches	500-1500 g	100	15-20	Not perforated	2

Fruit (Sterilising/Boiling down)

Fruit	Quantity	Temperature °C	Time min.	Container	Level
Pears	4-6 1l glasses	100	30-35	Rack	1
Cherries	4-6 1l glasses	80	30-35	Rack	1
Peaches	4-6 1l glasses	80	30-35	Rack	1
Plums	4-6 1l glasses	80	30-35	Rack	1

Regenerate

Warming-up	Quantity	Temperature °C	Time min.	Container	Level
Plate dishes	1-2	100	12-15	Rack	2
Plate dishes	3-4	100	15-20	Rack	2
Ready-made meals		100	15-20	Rack	2

Blanch

Vegetables	Quantity	Temperature °C	Time min.	Container	Level
e.g. Beans, Leek		100	10-12	Perforated	2
Curly Kale	1000-2000 g	100	12-16	Perforated	2
Savoy cabbage	10-20	100	12-15	Perforated	2
White cabbage, whole	2000-2500 g	100	30-45	Perforated	1
Tomatoes, peeled		80	12	Rack	2

Defrost

Vegetables / Side dish		Temperature °C	Time min.	Container	Level
Broccoli	florets with stalk	100	15-20	Perforated	2
Mixed vegetables		100	15-20	Perforated	2
Spinach leaves	portions	100	10-15	Not perforated	2
Cauliflower	florets	100	15-20	Perforated	2
Peas		100	15-25	Perforated	2
Curly kale	bigger portion	100	25-35	Not perforated	2
Carrots	in slices	100	15-20	Perforated	2
Brussels sprouts		100	20-25	Perforated	2
Asparagus		100	25-30	Perforated	2
Ready-made meals		100	as required	Rack	2
Bread		100	10-25	Rack	2
Rice		100	15-25	Not perforated	2
Lentils		100	15-20	Not perforated	2
Noodles		100	15-20	Not perforated	2

Two level cooking

Some suggestions:

When cooking with two levels the rack should always be inserted in the 2nd or 3rd level from the bottom to the top.

This way the usual vessels of porcelain, Jena glass or of stainless steel can be put inside the oven.

The container of cooking perforated or not, will be inserted in the 1st level from the bottom. It can also be cooked with two racks.

Different cooking times are controlled this way:

Foods that need a longer cooking time should be placed in the upper area of the oven. Foods with a shorter cooking time should be placed on the 1st level.

One example: Vegetables, potatoes and fish.

Place the vegetables and potatoes in any suitable container on the rack inserted in the 2nd or 3rd level.

Insert the fish in the 1st level.

When using the perforated tray to cook fish, the non-perforated tray must be inserted in the bottom of the appliance to collect liquid dripping from the fish. This way the appliance is kept clean.

Time: Vegetables and potatoes 25-35 Min.

Time: Fish – depending on type – 15-25 Min.

Select the longest cooking time. Because of the different levels the food is ready at the same time, without any over cooking.

Care and maintenance

Cleaning the cooking space

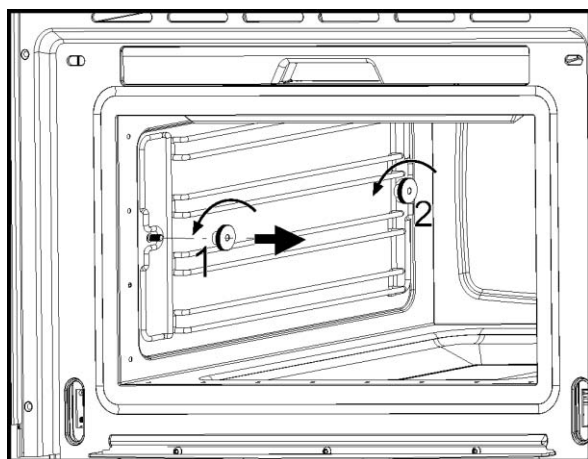
Avoid using abrasive cleaners such as scouring pads, steel wool, etc. as they can damage the surface.

Wipe the cooking space clean using a damp cloth whilst the appliance is still warm. Finish off by drying the cooking space.

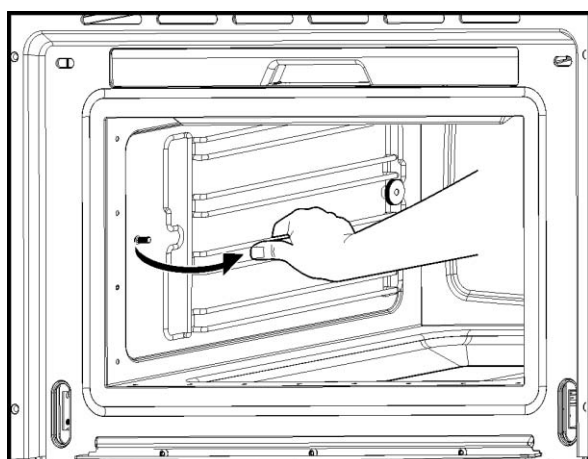
For ease of cleaning, the shelf guides can be removed (see the following chapter).

Removing the shelf guides

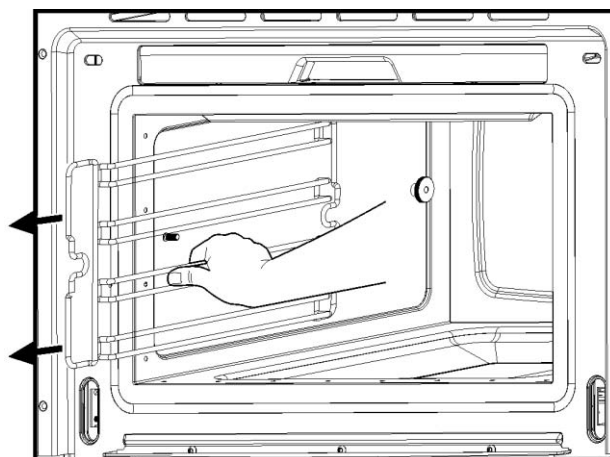
Unscrew and remove the knurled nuts 1 in the front of the shelf guides in an anti-clockwise direction.



Unscrew and loosen the knurled nuts 2 in the back of the shelf guides in an anti-clockwise direction. Do not completely remove these nuts.



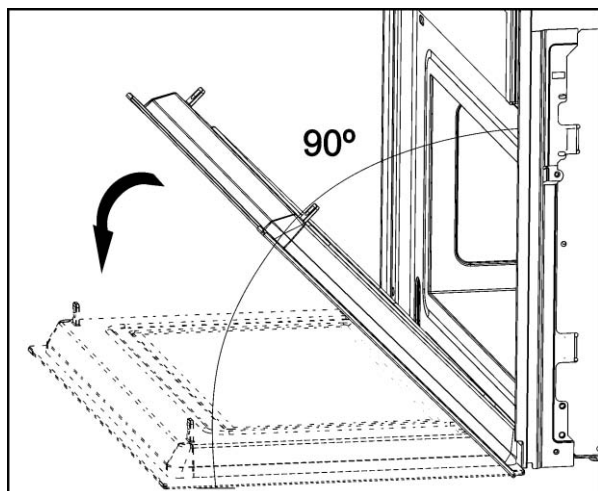
Pull the shelf guides to the inside of the cavity and remove from the front.



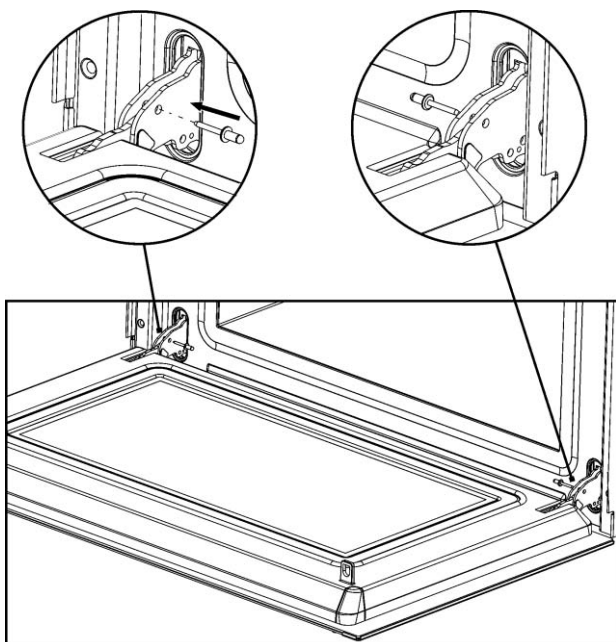
To put them back, insert the shelf guides into the knurled nuts 2 in the back and position on the screws in the front. Screw the knurled nuts 1 and 2 in a clockwise direction till tight.

Removing the appliance door

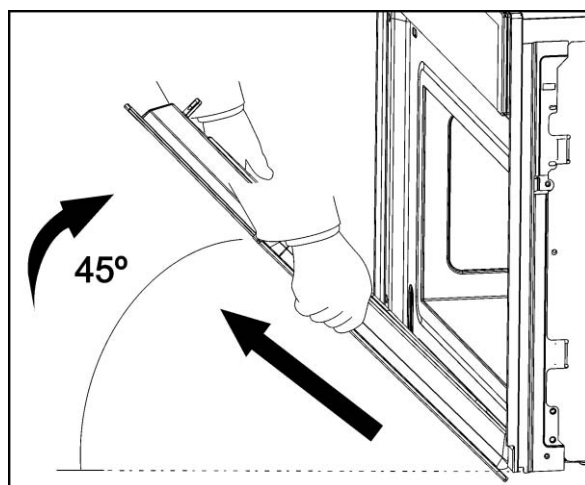
Open the appliance door as far as it will go.



Insert 2 pins inside the holes in the hinges.



Close the appliance door just enough that it can be lifted out.



To reassemble, push the hinges into the holes from the front.

Open the appliance door as far as it will go and remove the pins.

Care and maintenance

Descaling

Whenever steam is produced, irrespective of the hardness of the local water supply (i.e. the limescale content of the water), limescale is deposited inside the steam generator.

The time interval between descaling depends on the hardness of the water and frequency of use. If steaming 4×30 minutes per week, the appliance must be descaled (depending on water hardness) roughly as follows:

Water hardness	Descal after about
Very soft	18 months
Medium	9 months
Very hard	6 months

The appliance automatically detects when descaling is necessary and when this happens the display shows:



If the Descaling procedure is not performed, some cooking cycles after the symbol displayed above starts to flash.

If once again the Descaling procedure is not performed, some cooking cycles after the oven functioning is blocked and the display shows:



IMPORTANT NOTE: Failure to descale the appliance will likely impair the functioning of or cause damage to the appliance.

Suitable descaling solutions

For descaling, use the descaling solution "DURGOL®".

This solution allows a professional and careful descaling of your appliance and is available at Customer Care Centres.

Warning! Do not use vinegar or vinegar-based products as they can cause damage to the oven's internal circuit.

Traditional descaling solutions are not appropriate because they can contain foaming agents.

Descaling procedure



Warning: For safety reasons, the descaling process cannot be interrupted and it takes about 45 minutes.

The appliance can be descaled with the appliance door open or closed. The appliance must be in idle state prior to starting the descaling cycle.

To run a descaling cycle proceed as follows:

1. Press the **"On/Off"** key to switch the oven on.
2. Press the **"Left"** and **"Right"** keys at the same time for 5 seconds. The display shows **"CAL"** and there is an intermittent beep. If you wish to cancel the descale process at this stage press the **"Stop"** key.
3. Press the **Start** key.
4. When the display shows **"0.5L"**, remove the water tank.
5. Pour 0,5 litres of an adequate descaling solution into the water tank and put the water tank back.
6. Press the **"Start"** key. The Descale cycle is initiated and takes about 30 minutes.
7. When the display shows **"1.0L"** flashing and the oven emits a beep, remove and empty the water tank.
8. Fill the water tank with 1,0 litres of cold water and put the water tank back.
9. Press the **"Start"** key. The first rinsing cycle starts.
10. When the display again shows **"1.0L"** flashing and the oven emits a new beep, remove and empty the water tank.
11. Fill the water tank with 1.0 litres of cold water and put the water tank back.
12. Press the **"Start"** key. The second rinsing cycle starts.
13. When the rinsing cycle has finished the display shows **"End"**.
14. Remove, empty and dry the water tank.

Care and maintenance

Warning! Cleaning should be done with the oven power switched off. Take the plug out of the socket or switch off the oven's power circuit.

Do not use aggressive or abrasive cleaning products, scourers that scratch surfaces or sharp objects, since stains may appear.

Do not use high pressure or steam jet cleaning appliances.

Front surface

Normally you just need to clean the oven with a damp cloth. If it is very dirty, add a few drops of dishwashing liquid to the cleaning water. Afterwards, wipe the oven with a dry cloth.

In an oven with an aluminium front, use a mild glass cleaning product and a soft cloth that does not release any fibres or threads. Wipe from side to side without exerting any pressure on the surface.

Immediately remove limescale, fat, starch or egg white stains. Corrosion can occur under these stains.

Do not let any water get inside the oven.

Oven interior

After use, remove any water on the bottom of the cooking space with a soft cloth. Leave the appliance door open so that the cooking space can cool down.

To remove dirt that is harder to shift, use a non-aggressive cleaning product. **Do not use oven sprays or other aggressive or abrasive cleaning products.**

Always keep the door and the oven front very clean to ensure that the door opens and closes properly.

Make sure water does not enter the oven ventilation holes.

The glass lamp cover is located on the oven ceiling and can be removed easily for cleaning. For this you just need to unscrew it and clean it with water and dishwashing liquid.

Accessories

Clean the accessories after each use. If they are very dirty, soak them first of all and then use a brush and sponge. The accessories can be washed in a dish washing machine.

What should I do if the oven doesn't work?

WARNING! Any type of repair must only be done by a specialised technician. Any repair done by a person not authorised by the manufacturer is dangerous.

You do not need to contact Technical Assistance to resolve the following questions:

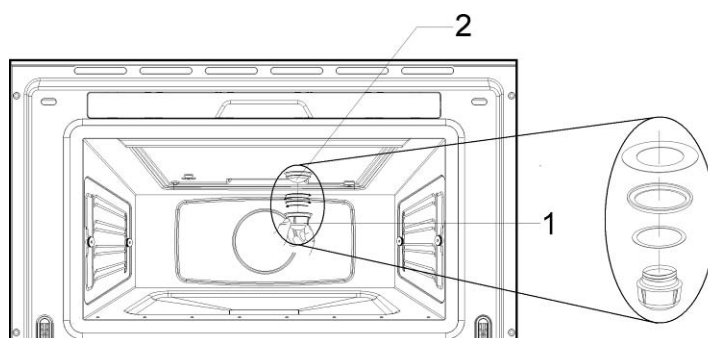
- **The display is not showing!** Check if:
 - The time indication has been switched off (see section on Basic Settings).
- **Nothing happens when I press the keys!** Check if:
 - The Safety Block is active (see section on Basic Settings).
- **The oven does not work!** Check if:
 - The plug is correctly fitted in the socket.
 - The oven's power is switched on.
- **When the oven is operating I can hear some strange noises!** This is not a problem.
 - It has to do with the operating noises that can occur during the cooking process, e.g. by the water pumps in the steam generator.
 - The steam inside the cavity produces a pressure build-up and sometimes the cavity walls may produce noise when they react to the pressure.
 - These noises are normal, there is no problem.
- **The food doesn't heat up or heats very slowly!** Check if:
 - You have selected the correct operating times and temperature setting.
 - The food you have put inside the oven is a larger amount or colder than you usually put in.
- **If the message "Err_" appears in the display, please contact the Customer Care.**

- **The appliance still makes a noise after the cooking process is finished!** This is not a problem.
 - The cooling fan keeps on working for some time. When the temperature has dropped sufficiently, the fan will switch itself off.
- **The oven switches on but the interior light does not go on!**
 - If all the functions work properly it is probable that the lamp has blown. You can keep on using the oven.

Replacing the light bulb

To replace the light bulb, proceed as follows:

- Disconnect the oven from the power supply. Take the plug out of the socket or switch off the oven's power circuit.
- Unscrew and remove the glass light cover **(1)**.
- Remove the light bulb **(2)**. **Warning! The bulb may be very hot.**
- Fit a new E14 230-240V/15W bulb. Follow the lamp manufacturer's instructions.
- Screw the glass light cover into place **(1)**. **IMPORTANT NOTE: Make sure that the sealing rings are applied in the correct sequence.**
- Connect the oven again to the power supply.



Technical characteristics

Description of Functions

Symbol	Function	Foods
	Steam	Cooking all sorts of vegetables, rice, cereals and meat. Extracting juice from berries. Simultaneous defrosting and cooking of vegetables.
	Regenerating & Sterilising	Regenerating plate dishes and ready-made meals. Sterilising/boiling down fruit.
	Cooking Vegetables	Cooking different types of vegetables.
	Cooking Fish	Cooking different types of fish.
	Cooking Meat	Cooking different types of meat.
	Side Dishes	Cooking different types of side dishes.

Display Messages

Message	Description
Water tank	
	Flashing – water tank is empty. Please refill.
	Indication that water tank is missing.
DEP	The water tank must be removed, emptied and reinserted.
Entkalken	
VAP	Indication that steam reduction process is ongoing.
PUMP	Indication that hot water is being pumped to the water tank.
Descaling	
CAL	Appliance must be descaled.
	Flashing – descaling starts.
0.5L	Feed 0,5 litre descaling solution into the water tank.
1.0L	Feed 1,0 litre of cold water into the water tank for rinsing.
System warnings	
HOT	Temperature in the Electronic Board is too high.
Err_	Call Customer Care

Specifications

- AC Voltage 220-240 V / 50 Hz
- Power required 1500 W
- Exterior dimensions (W×H×D)..... 595 × 455 × 472 mm
- Interior dimensions (W×H×D)..... 420 × 210 × 390 mm
- Oven capacity..... 35 l
- Weight 32 kg

Wir bitten Sie, die in diesem Heft enthaltenen Anweisungen aufmerksam durchzulesen, die helfen Ihnen, bei der Nutzung Ihres Dampfgarers gute Ergebnisse zu erzielen.

BEWAHREN SIE DIE DOKUMENTATION DIESES GERÄTES AUF, UM KÜNFTIG IN IHR NACHSCHLAGEN ZU KÖNNEN.

Halten Sie die Gebrauchsanleitung immer griffbereit. Falls Sie das Gerät Dritten überlassen, stellen Sie ihnen auch die entsprechende Betriebsanleitung zur Verfügung!

Hinweise zum Umweltschutz

Entsorgung der Verpackung



Die Verpackung ist mit einem Grünen Punkt gekennzeichnet.

Benutzen Sie geeignete Behältnisse, um alle Verpackungsmaterialien, wie Pappe, Styropor und Folien, zu entsorgen. Auf diese Weise wird die Wiederverwertung der Verpackungsmaterialien gewährleistet.



Entsorgung von stillgelegten Geräten

Die europäische Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) sieht vor, dass die elektrischen Haushaltgeräte nicht im normalen Abfallfluss des festen Stadtmülls entsorgt werden dürfen.

Die außer Betrieb gesetzten Geräte müssen getrennt abgeholt werden, um den Anteil der Rückgewinnung und Wiederverwendung der Werkstoffe, aus denen sie bestehen, zu optimieren und um potentielle Schäden für die Gesundheit der Menschen und die Umwelt zu vermeiden. Das Symbol, welches aus einem mit einem Kreuz durchgestrichenen Müllcontainer besteht, ist auf sämtlichen Erzeugnissen anzubringen, um so an die Verpflichtung der separaten Abholung zu erinnern.

Die Verbraucher haben sich mit den lokalen Behörden bzw. den Verkaufsstellen in Verbindung zu setzen, um Informationen über den Ort einzuholen, der zur Lagerung der alten elektrischen Haushaltsgeräte geeignet ist.

Machen Sie Ihr Gerät unbrauchbar, bevor Sie es entsorgen. Ziehen Sie das Netzkabel heraus, schneiden Sie es ab und entsorgen Sie es.

Inhaltsverzeichnis

Installationsanleitung	31
Vor der Installation.....	31
Nach der Installation.....	31
Sicherheitshinweise	32
Installationsanleitung	34
Grundeinstellungen	35
Anfangseinstellungen	35
Einstellen der Uhr	35
Einstellen der Wasserhärte.....	35
Einblenden/Ausblenden der Uhr	36
Sicherheitsverriegelung	36
Timer	37
Grundfunktionen.....	38
Dampfgarer.....	38
Aufwärmen & Sterilisieren	39
Sonderfunktionen	40
Zubereiten von Gemüse	40
Zubereiten von Fisch	41
Zubereiten von Fleisch	42
Beilagen.....	43
Wasser einfüllen	44
Wassertank füllen	44
Wasser nachfüllen	44
Wassertank entleeren.....	44
Während des Betriebes.....	45
Unterbrechung eines Kochvorgangs	45
Änderung der Parameter	45
Einen Kochvorgang löschen	45
Ende eines Kochvorgangs.....	45
Tabellen und Tipps	46
Anwendung des Zubehörs.....	46
Reinigung und Wartung des Geräts.....	51
Reinigung des Innenraums.....	51
Seitengitter aushängen.....	51
Die Gerätetür herausnehmen	52
Entkalken.....	53
Geeignete Entkalker	53
Entkalkungsvorgang	54
Stirnseite.....	55
Garraum	55
Zubehör	55
Was ist im Falle einer Funktionsstörung zu tun?	56
Lampenwechsel.....	56
Technische Eigenschaften.....	57
Funktionsbeschreibung	57
Anzeigen.....	57
Spezifikation	57
Einbau.....	58

Vor der Installation

Überprüfen Sie, dass die Versorgungsspannung, die auf dem Typenschild angegeben ist, mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.

Öffnen Sie die Tür und entnehmen Sie **alle Zubehörteile** sowie das Verpackungsmaterial.

Achtung! Die Vorderseite des Gerätes kann mit einer **Schutzfolie** versehen sein. Ziehen Sie diese Folie vor der ersten Benutzung des Gerätes vorsichtig ab, indem Sie an deren Unterseite beginnen.

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Überprüfen Sie, ob die Tür richtig schließt und ob die Innenseite der Tür sowie die Stirnseite des Innenraumes nicht beschädigt sind. Benachrichtigen Sie den Kundendienst im Falle von vorhandenen Schäden. Im Falle von vorhandenen Schäden, Benachrichtigen Sie den Kundendienst. Die Telefonnummer finden Sie auf der Rückseite dieses Heftes.

BENUTZEN SIE DAS GERÄT NICHT, falls das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist, falls das Gerät nicht richtig funktioniert bzw. wenn es Schäden erlitten hat oder heruntergefallen ist. Setzen Sie sich gegebenenfalls mit dem Kundendienst in Verbindung. Setzen Sie sich gegebenenfalls mit dem Kundendienst in Verbindung. Telefonnummer auf der Rückseite dieses Heftes.

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile Fläche. Das Gerät darf nicht in der Nähe von Heizelementen, Radios und Fernsehgeräten aufgestellt werden.

Vergewissern Sie sich während der Installation, dass das Netzkabel nicht mit Feuchtigkeit, scharfkantigen Gegenständen und der Rückseite des Gerätes in Berührung kommt, denn die hohen Temperaturen können das Kabel beschädigen.

Achtung: Nach der Aufstellung des Gerätes ist der Zugang zum Stecker zu gewährleisten.

Nach der Installation

Das Gerät ist mit einem Netzkabel und einem Stecker für Einphasenstrom ausgestattet, 230-240V ~ 50Hz.

Im Falle eines Daueranschlusses ist das Gerät von einem qualifizierten Techniker zu installieren. In diesem Falle hat der Anschluss an einen Stromkreis mit einem Unterbrecher für sämtliche Pole, mit einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten, zu erfolgen.

ACHTUNG: DAS GERÄT MUSS UNBEDINGT GEERDET WERDEN.

Der Hersteller und die Wiederverkäufer lehnen jegliche Haftung für eventuelle Schäden **ab**, die Personen, Tieren oder Sachen zugefügt werden, falls die Nichtbeachtung der vorliegenden Installationsanleitung festgestellt wird.

Das Gerät funktioniert nur, wenn die Tür richtig geschlossen ist.

Säubern Sie vor der ersten Benutzung das Geräteinnere und die Zubehörteile gemäß den Hinweisen zur Reinigung unter dem Punkt "Reinigung und Wartung des Gerätes".

Während der Installation sind die getrennt mitgelieferten Anleitungen zu befolgen.

Sicherheitshinweise



- **Achtung!** Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt arbeiten.
- **Achtung!** Falls Sie Rauch oder Feuer bemerken, dann halten Sie die Tür geschlossen, um die Flammen zu ersticken. Schalten Sie das Gerät ab und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder unterbrechen Sie die Stromversorgung des Gerätes.
- Überhitzte Fette und Öle können sich leicht entzünden. Erhitzen Sie deshalb kein Öl und Fett im Garraum. Versuchen Sie niemals brennendes Fett oder Öl mit Wasser zu löschen (Explosionsgefahr)! Ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch und halten Sie alle Türen und Fenster geschlossen.
- **Achtung!** Benutzen Sie keinen hochprozentigen Alkohol zum Garen im Gerät. Es kann zu einer Überhitzung der Lebensmittel führen, Explosionsgefahr!
- **Achtung!** Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) geeignet, die nicht im vollen Besitz ihrer körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten sind. Benutzer, denen es an Erfahrung und Kenntnis des Geräts mangelt oder die nicht in die Verwendung des Geräts eingewiesen wurden, müssen durch eine Person überwacht werden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist. Kinder müssen überwacht werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder müssen überwacht werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Benutzen Sie die Kindersicherung.
- Während des Gebrauches kann das Gerät sehr heiß werden. Bitte seien Sie vorsichtig und vermeiden Sie jeglichen Kontakt mit den Heizkörpern im Innenraum des Gerätes. **VERBRENNUNGSGEFAHR!**
- **Vorsicht!** Zugängliche Teile können während des Gebrauches heiß werden. Kinder sind vom Gerät fernzuhalten.
- **Achtung!** Wenn Sie die Tür während oder nach dem Kochvorgang öffnen, können heißer Dampf und Wassertropfen aus dem Gerät entweichen. Bitte auf die Seite gehen oder zurück treten.
- **Vorsicht!** Klemmen Sie nie die Netzkabel anderer elektrischer Geräte in die heiße Gerätetür ein. Die Isolierung des Kabels kann schmelzen. **Kurzschlussgefahr!**

DE Sicherheitshinweise

Dieses Gerät ist lediglich für den Hausgebrauch bestimmt!

Dieses Gerät ist für die Zubereitung der Lebensmittel im Haushalt geeignet. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden, die durch ungeeigneten oder unzulässigen Gebrauch entstehen.

Wenn Sie den Hinweisen gemäß vorgehen, dann vermeiden Sie Schäden am Gerät und sonstige gefährliche Situationen:

- Verdecken oder verstopfen Sie die Belüftungslöcher und -schlitze nicht.
- Bewahren Sie keine Gegenstände im Gerät, die bei unbeabsichtigtem Einschalten eine Gefahr darstellen können.
- Nutzen Sie das Gerät nicht als Speisekammer.
- Gießen Sie keinen Branntwein (z.B. Brandy, Whisky, Schnaps, usw.) über die warmen Speisen. Explosionsgefahr!
- Zubehör wie Roste und Backbleche usw. werden im Garraum sehr heiß. Benutzen Sie Topflappen.
- Um Verbrennungen zu vermeiden, tragen Sie immer Küchenhandschuhe, beim Umgang mit Geschirr und Gefäßen wenn Sie das Geräteinnere berühren.
- Stützen oder setzen Sie sich nicht auf die geöffnete Gerätetür. Das kann Schäden besonders im Bereich der Scharniere hervorrufen. Die Tür hält maximal 8 kg aus.
- Die Roste halten einer Höchstbelastung von 8 kg stand. Überschreiten Sie diese Belastung nicht, um Schäden zu vermeiden.

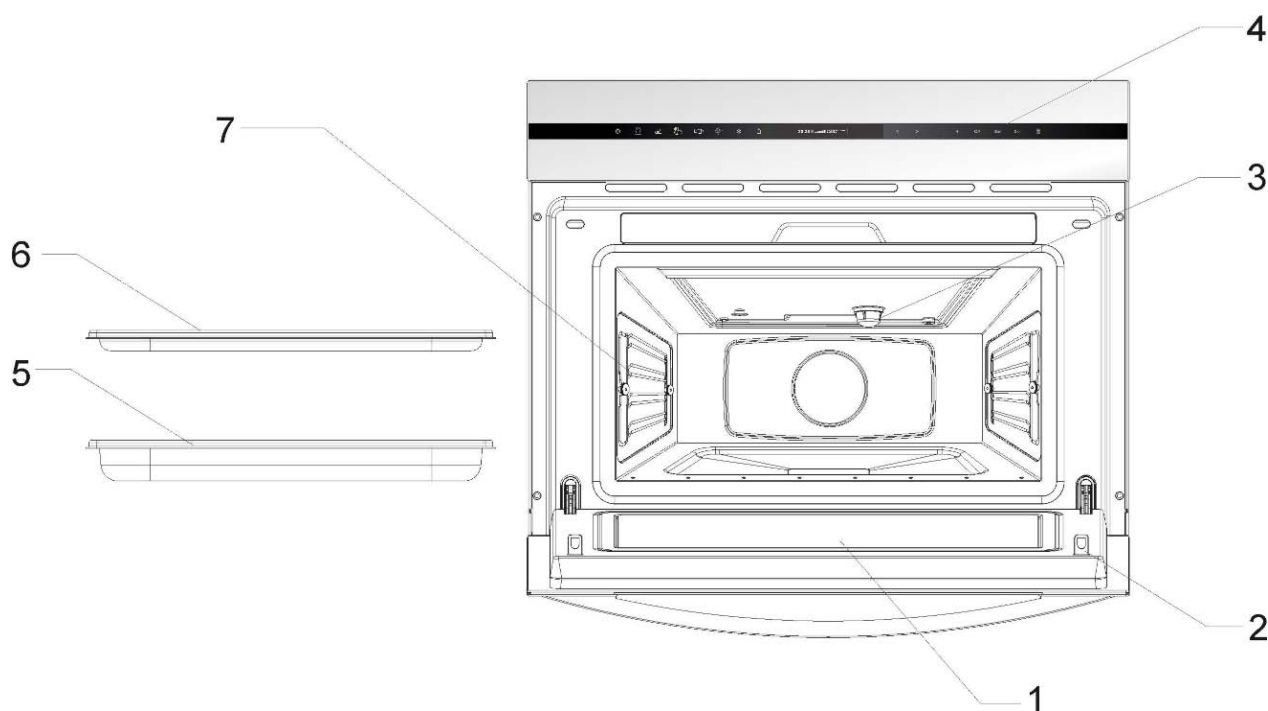
Reinigung:

- Nachdem das Gerät ausgeschaltet ist, bleibt es für einige Zeit heiß. Bitte geben Sie genug Zeit zur Abkühlung bevor Sie, z.B, mit der Reinigung beginnen.
- Keine Scharfen Abrasive Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backofentür benutzen, da Sie die Oberfläche verkratzen können. Diese kann das Glass zerstören.
- Die Kontaktflächen der Tür (Stirnseite des Garraums und Innenseite der Tür) müssen sehr sauber gehalten werden, um die einwandfreie Funktionsweise zu gewährleisten.
- Bitte beachten Sie die Hinweise bezüglich der Sauberkeit unter dem Punkt "Reinigung und Wartung des Gerätes".

Im Falle einer Reparatur:

- Falls das Netzkabel beschädigt wird, ist es vom Hersteller, von autorisierten Vertretern oder von für diese Aufgabe qualifizierten Technikern zu ersetzen, um gefährliche Situationen zu vermeiden. Außerdem ist dazu Spezialwerkzeug notwendig.
- Reparaturen und Wartungsarbeiten, besonders an unter Strom stehenden Teilen, dürfen nur durch vom Hersteller autorisierte Techniker ausgeführt werden.

Installationsanleitung



- 1. – Türglass
- 2. – Sicherheitsverriegelung
- 3. – Lampe
- 4. – Bedienblende

- 5. – Backblech
- 6. – Gelochtes Backblech
- 7. – Seitengitter



- a – Ein/Aus-Taste
- b – Funktionstaste Dampfgarer
- c – Funktionstaste Aufwärmen & Sterilisieren
- d – Funktionstaste Gemüse
- e – Funktionstaste Fisch
- f – Funktionstaste Fleisch
- g – Funktionstaste Beilagen
- h – Timer-Taste

- 1 – Navigationstaste „Links“
- 2 – Navigationstaste „Rechts“
- 3 – Taste –
- 4 – Taste +
- 5 – Bestätigungstaste
- 6 – Start -Taste
- 7 – Stopp -Taste
- 8 – Verriegelungstaste
- D1 – Display

Anfangseinstellungen

After your steam oven is first plugged in or after a power failure, the clock display will flash to indicate that the time shown is not correct.

The oven will not operate until the clock and the water hardness parameter are set.

To set the clock and the water hardness parameter value proceed as described in the following chapters.

Einstellen der Uhr

Das Blinken der Uhrzeit beim erstmaligen Einschalten des Geräts oder nach einem Stromausfall zeigt an, dass die eingestellte Uhrzeit nicht korrekt ist. Gehen Sie folgendermaßen vor, um die Uhr einzustellen:



1. Drücken Sie die **Ein/Aus**-Taste, um das Gerät in Betrieb zu setzen.
2. Halten Sie die Tasten **-** und **+** gleichzeitig gedrückt. Die Stundenanzeige blinkt (die Schritte 1 und 2 sind nicht erforderlich, wenn Sie den Mikrowellenherd zum ersten Mal anschließen oder nach einem Stromausfall).
3. Stellen Sie mit den Tasten **+** und **-** die Uhrzeit (Stunde) ein.
4. Bestätigen Sie die Uhrzeit (Stunde) durch Drücken der **Bestätigungstaste**. Die Minutenanzeige blinkt.
5. Stellen Sie mithilfe der Tasten **+** und **-** die Uhrzeit (Minuten) ein.
6. Bestätigen Sie die Uhrzeit (Minuten) durch Drücken der **Bestätigungstaste**.

Einstellen der Wasserhärte



Das Gerät verfügt über ein System, das automatisch anzeigt, wann eine Entkalkung des Geräts notwendig ist.

Dieses System kann in einem Haushalt mit sehr weichem Wasser (bzw. durch ein Gerät zur Wasserenthärtung) optimiert werden, wenn in den Benutzereinstellungen der entsprechende Härtegrad des Wassers eingestellt wird (siehe untenstehende Tabelle).

Gehen Sie folgendermaßen vor, um die Wasserhärte einzustellen:

1. Drücken Sie die **Ein/Aus**-Taste, um das Gerät in Betrieb zu setzen.
2. Betätigen Sie gleichzeitig die Tasten **Links** und **Rechts**. Der Härtegrad leuchtet auf dem Display auf (die Schritte 1 und 2 können übersprungen werden, falls das Gerät zum ersten Mal angeschlossen wird, oder nach einem Stromausfall).
3. Betätigen Sie die Tasten **-** und **+**, um entsprechend der untenstehenden Tabelle den richtigen Wert einzustellen.
4. Bestätigen Sie den Wert durch Drücken der **Bestätigungstaste**. Auf dem Display erscheint die Uhr.

Grundeinstellungen

In der folgenden Tabelle sind verschiedene Richtwerte zur Bestimmung der Wasserhärte dargestellt.

Art	Wasserhärte				Display
	Ca + Mg (ppm)	Englische Grad [°eH]	Französische Grad [°dF]	Deutsche Grad [°dH]	
weiches Wasser	0-150	0-11	0-15	0-8	SOFT
mittleres Wasser	151-350	12-25	16-35	9-20	MED
hartes Wasser	351-500	26-35	36-50	21-28	HARD

Einblenden/Ausblenden der Uhr



Wenn Sie die Zeitanzeige als störend empfinden, können Sie sie wie folgt ausblenden:

1. Drücken Sie die **Ein/Aus**-Taste, um das Gerät in Betrieb zu setzen.

2. Halten Sie die **Bestätigungstaste** drei Sekunden lang gedrückt. Die Zeitanzeige erlischt.

Wenn Sie die Zeitanzeige wieder einblenden möchten, wiederholen Sie den oben beschriebenen Vorgang.

Sicherheitsverriegelung

Sie können den Betrieb des Geräts sperren (zum Beispiel, um die Benutzung durch Kinder zu verhindern).



Gehen Sie folgendermaßen vor, um den Betrieb des Geräts zu sperren:

1. Drücken Sie die **Ein/Aus**-Taste, um das Gerät in Betrieb zu setzen.
2. Halten Sie die **Verriegelungstaste** drei Sekunden lang gedrückt. Die

Verriegelungstaste leuchtet auf und auf dem Display erscheinen die Tastensymbole.

Das Gerät ist nun gesperrt, bis seine Entsperrung erfolgt. Zum Entsperrren des Geräts wiederholen Sie den oben beschriebenen Vorgang.

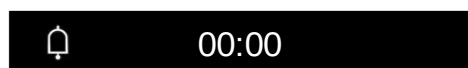
Timer

Diese Funktion ist als Hilfe bei alltäglichen Küchenarbeiten gedacht.



Gehen Sie folgendermaßen vor, um den Timer einzustellen:

1. Drücken Sie die **Ein/Aus**-Taste, um das Gerät in Betrieb zu setzen.
2. Betätigen Sie die Funktionstaste **Timer**. Die Taste leuchtet rot auf und auf dem Display erscheint folgende Anzeige:



3. Stellen Sie mithilfe der Tasten **+** und **-** die gewünschte Zeit ein.
4. Drücken Sie die **Bestätigungstaste**. Das Gerät beginnt zu arbeiten.

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, sendet das Gerät alle 30 Sekunden ein akustisches Signal aus, und die **Timer**-Taste blinkt. Betätigen Sie die **Timer**-Taste, um das akustische Signal abzustellen.

Wenn der Timer arbeitet, leuchtet die Timer-Taste rot. Auf dem Display erscheint folgende Anzeige:

1. Falls keine Funktion aktiv ist, erscheint auf dem Display die Timer-Anzeige und die Timer-Taste leuchtet rot.
2. Ist eine Funktion aktiv, erscheinen auf Display und Tasten die normalen Funktionseinstellungen. Betätigen Sie die Timer-Taste, um die verbleibende Zeit zu prüfen. Auf dem Display erscheint kurzzeitig der Timer und kehrt nach fünf Sekunden bzw. bei nochmaliger Betätigung der Timer-Taste wieder zu den normalen Funktionsanzeigen zurück. Während der Timer-Anzeige kann die verbleibende Zeit mithilfe der Tasten **-** und **+** verstellt werden.

Grundfunktionen

Dampfgarer

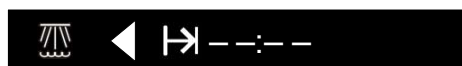
Nutzen Sie diese Funktion, um Gemüse, Kartoffeln, Reis, Fisch und Fleisch zuzubereiten und aufzuwärmen.



1. Drücken Sie die **Ein/Aus**-Taste, um das Gerät in Betrieb zu setzen.
2. Betätigen Sie die Funktionstaste **Dampfgarer**. Die Taste leuchtet rot auf und auf dem Display erscheint folgende Anzeige:



3. Stellen Sie mithilfe der Tasten + und – die gewünschte Temperatur ein.
4. Betätigen Sie die Taste >. Auf dem Display erscheint folgende Anzeige:



5. Stellen Sie mithilfe der Tasten + und – die gewünschte Betriebsdauer ein. Diese Einstellung ist optional. Falls Sie die Betriebsdauer nicht einstellen möchten, fahren Sie bitte mit Schritt 7 fort.
6. Falls Sie eine der oben genannten Einstellungen ändern möchten, wählen Sie mit den Tasten < oder > die jeweilige Einstellung und ändern Sie den Wert mithilfe der Tasten + und –.
7. Betätigen Sie die **Start-Taste**. Das Gerät beginnt zu arbeiten.

Anmerkung: Das Symbol blinkt auf und zeigt an, dass die Temperatur im Inneren des Geräts niedriger ist als die eingestellte Temperatur.

Aufwärmen & Sterilisieren

Verwenden Sie diese Funktion, um Tellergerichte und Fertiggerichte aufzuwärmen oder Obst zu sterilisieren und einzukochen.



1. Drücken Sie die **Ein/Aus**-Taste, um das Gerät in Betrieb zu setzen.

2. Betätigen Sie die Taste **Aufwärmen & Sterilisieren**. Die Taste leuchtet rot auf und auf dem Display erscheint folgende Anzeige:



3. Wählen Sie mithilfe der Tasten **+** und **-** das gewünschte Programm, z. B. R 01 (siehe untenstehende Tabelle).

4. Betätigen Sie die Taste **>**. Auf dem Display erscheint folgende Anzeige:



5. Stellen Sie mithilfe der Tasten **+** und **-** die gewünschte Betriebsdauer ein. Diese Einstellung ist optional.

6. Betätigen Sie die **Start-Taste**. Das Gerät beginnt zu arbeiten.

Anmerkung: Das Symbol blinkt auf und zeigt an, dass die Temperatur im Inneren des Geräts niedriger ist als die eingestellte Temperatur.

Programm	Lebensmittelart	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)	Anweisungen
R 01	Tellergerichte	100 °C	13	Deckel entfernen und perforiertes Backblech verwenden.
R 02	Fertiggerichte/Tiefkühlgerichte	100 °C	18	
R 03	Bohnen	100 °C	35	Sterilisieren: Zeiten und Temperaturen gelten für 1l-Einmachgläser.
R 04	Kirschen	80°C	35	
R 05	Pflaumen	90°C	35	
R 06	Babyflaschen	100°C	12	

Sonderfunktionen

Zubereiten von Gemüse

Verwenden Sie diese Funktion zur Zubereitung der in der untenstehenden Tabelle aufgeführten Gemüsearten.



1. Drücken Sie die **Ein/Aus**-Taste, um das Gerät in Betrieb zu setzen.

2. Betätigen Sie die Taste **Gemüsezubereitung**. Die Taste leuchtet rot auf und auf dem Display erscheint folgende Anzeige:



3. Wählen Sie mithilfe der Tasten **+** und **-** das gewünschte Programm, z. B. A 01 (siehe untenstehende Tabelle).

4. Betätigen Sie die Taste **>**. Auf dem Display erscheint folgende Anzeige:



5. Stellen Sie mithilfe der Tasten **+** und **-** die gewünschte Betriebsdauer ein. Diese Einstellung ist optional.

6. Betätigen Sie die **Start-Taste**. Das Gerät beginnt zu arbeiten.

Anmerkung: Das Symbol blinkt auf und zeigt an, dass die Temperatur im Inneren des Geräts niedriger ist als die eingestellte Temperatur.

Programm	Gemüseart	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)
A 01	Brokkoli/Röschen	100 °C	20
A 02	Blumenkohl/Röschen	100 °C	25
A 03	Kartoffeln/Stückchen	100 °C	25
A 04	Zuckererbsen	100 °C	15
A 05	Spargel	100 °C	25

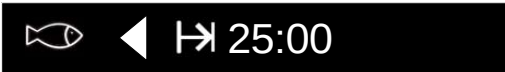
Zubereiten von Fisch

Verwenden Sie diese Funktion zur Zubereitung der in der untenstehenden Tabelle aufgeführten Fischarten.



1. Drücken Sie die **Ein/Aus**-Taste, um das Gerät in Betrieb zu setzen.
2. Betätigen Sie die Taste **Fischzubereitung**. Die Taste leuchtet rot auf und auf dem Display erscheint folgende Anzeige:
-  **B 01** 
3. Wählen Sie mithilfe der Tasten **+** und **-** das gewünschte Programm, z. B. **B 01** (siehe untenstehende Tabelle).

4. Betätigen Sie die Taste **>**. Auf dem Display erscheint folgende Anzeige:



5. Stellen Sie mithilfe der Tasten **+** und **-** die gewünschte Betriebsdauer ein. Diese Einstellung ist optional.
6. Betätigen Sie die **Start-Taste**. Das Gerät beginnt zu arbeiten.

Anmerkung: Das Symbol  blinkt auf und zeigt an, dass die Temperatur im Inneren des Geräts niedriger ist als die eingestellte Temperatur.

Programm	Fischart	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)
B 01	Forelle	80 °C	25
B 02	Garnelen	90 °C	15
B 03	Fischfilet	80 °C	18
B 04	Muscheln	100 °C	25
B 05	Hummer	100 °C	30

Sonderfunktionen

Zubereiten von Fleisch

Verwenden Sie diese Funktion zur Zubereitung der in der untenstehenden Tabelle aufgeführten Fleischarten.



1. Drücken Sie die **Ein/Aus**-Taste, um das Gerät in Betrieb zu setzen.

2. Betätigen Sie die Taste **Fleischzubereitung**. Die Taste leuchtet rot auf und auf dem Display erscheint folgende Anzeige:



3. Wählen Sie mithilfe der Tasten + und – das gewünschte Programm, z. B. C 01 (siehe untenstehende Tabelle).

4. Betätigen Sie die Taste >. Auf dem Display erscheint folgende Anzeige:



5. Stellen Sie mithilfe der Tasten + und – die gewünschte Betriebsdauer ein. Diese Einstellung ist optional.

6. Betätigen Sie die **Start-Taste**. Das Gerät beginnt zu arbeiten.

Anmerkung: Das Symbol  blinkt auf und zeigt an, dass die Temperatur im Inneren des Geräts niedriger ist als die eingestellte Temperatur.

Programm	Fleischart	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)
C 01	Hähnchenbrust	100 °C	30
C 02	Geräucherte Schweinslende/Stücke	100 °C	45
C 03	Putenschnitzel	100 °C	20
C 04	Schweinefilet, im Ganzen	100 °C	25
C 05	Wiener Würstchen	90 °C	15

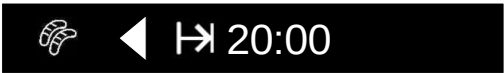
Beilagen

Verwenden Sie diese Funktion zur Zubereitung der in der untenstehenden Tabelle aufgeführten Speisen.



1. Drücken Sie die **Ein/Aus**-Taste, um das Gerät in Betrieb zu setzen.
2. Betätigen Sie die Taste **Beilagen** . Die Taste leuchtet rot auf und auf dem Display erscheint folgende Anzeige:
3. Wählen Sie mithilfe der Tasten **+** und **-** das gewünschte Programm, z. B. **D 01** (siehe untenstehende Tabelle).

4. Betätigen Sie die Taste **>**. Auf dem Display erscheint folgende Anzeige:



5. Stellen Sie mithilfe der Tasten **+** und **-** die gewünschte Betriebsdauer ein. Diese Einstellung ist optional.
6. Betätigen Sie die **Start-Taste**. Das Gerät beginnt zu arbeiten.

Anmerkung: Das Symbol blinkt auf und zeigt an, dass die Temperatur im Inneren des Geräts niedriger ist als die eingestellte Temperatur.

Programm	Lebensmittelart	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)
D 01	Dampfnudeln	100 °C	20
D 02	Hefeklöße	100 °C	25
D 03	Serviettenknödel	100 °C	30
D 04	Reis	100 °C	35
D 05	Linsen	100 °C	40

Wasser einfüllen

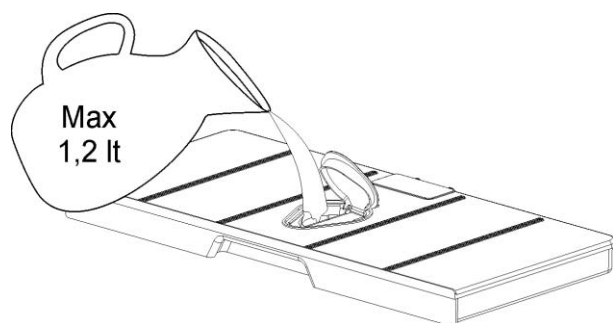
Wassertank füllen

Bei allen Funktionen muss der Wassertank voll sein.

Wassertank mit kaltem, frischem Trinkwasser bis zu der "MAX" Markierung füllen und bis zur Rastung über den Innenraum einschieben.ca. 1l

Der Hinweis  bedeutet dass der Wassertank nicht richtig platziert ist.

Um den Hinweis zu löschen Wassertank komplett einschieben.



Wasser nachfüllen

Der Wassereinhalt reicht normalerweise für einen Kochvorgang von 50-60 Minuten.

Falls der Wassertank nachgefüllt werden muss, leuchtet die Wassertankleuchte .

Nur maximal bis 0,5 Litern nachfüllen, um sicher zu sein, dass das Wasser beim Zurückpumpen in den Wassertank nicht überläuft, GEFAHR DES ÜBERLAUFENS.

Wassertank entleeren

Wenn das Gerät ausgeschaltet wird, wird das restliche Wasser zurück in den Wassertank gepumpt.

Während das Wasser abgepumpt wird steht auf der Anzeige „PUMP“.

Diese Information wird so lange angezeigt bis das Wasser eine Temperatur von 75°C erreicht hat, bevor es wieder zurück in den Wassertank gepumpt wird.

Achtung: das Wasser im Tank kann heiß sein. Gefahr von Brandverletzungen!

Nachdem das Wasser wieder zum Wassertank gepumpt wurde, steht auf der Anzeige „DEP“ Gehen Sie wie folgt vor:

- Den Wassertank aus dem Gerät ziehen und entleeren.
- Den Wassertank austrocknen und wieder ins Gerät schieben. Den Innenraum des Gerätes trocken wischen.
- Lassen Sie die Gerätetür geöffnet, bis das Gerät abgekühlt und völlig trocken ist.

WICHTIGE ANMERKUNG: Nach jedem Garvorgang wird empfohlen, den Wassertank zu entfernen und zu entleeren. Es vermeidet die Entwicklung von Bakterien und Kalk im Gerät.

Wollen Sie zwei Dämpfvorgänge nacheinander starten, muss der Wassertank nicht entleert werden. Auf der Anzeige steht „DEP“.

Um diese Warnung zu löschen, drücken Sie die **Stopp** Taste und ein neuer Kochvorgang kann gestartet werden ohne die Entfernung und Entleerung des Wassertanks.

Unterbrechung eines Kochvorgangs

Sie können den Kochvorgang jederzeit unterbrechen, indem Sie einmal die Taste **Start/Stopp** drücken.

Das Gerät hat eine Dampfabbaufunktion, die durch die Taste **Start/Stopp** aktiviert wird. Der Dampfaustritt beim öffnen der Tür wird dadurch vermindert.

Es dauert ungefähr drei Minuten und während dieser Zeit steht „VAP“ auf dem Display.

Achtung: wenn die Tür geöffnet wird, während oder nach dem Garvorgang, tritt heißer Dampf aus dem Gerät. Bitte auf die Seite gehen oder zurück treten.

In diesem Moment:

- **Die Dampferzeugung wurde unterbrochen.**
- Die Garraumwände und der Wassertank sind noch sehr heiß. **Gefahr von Brandverletzungen!**
- Die Uhranzeige stoppt und die Restliche Betriebszeit wird angezeigt (falls es eingestellt wurde).

Falls Sie es wünschen, können Sie:

1. die Lebensmittel wenden oder umrühren
2. die Prozessparameter ändern,

Schließen Sie die Tür und drücken Sie die Taste **Start/Stopp**, um den Vorgang wieder aufzunehmen.

Änderung der Parameter

Die Dauer kann geändert werden, während das Gerät in Betrieb ist oder falls der Garvorgang durch drehen des Drehknopfs unterbrochen wurde. Die neue definierte Dauer ist nur gültig, wenn die Anzeige nicht mehr blinkt.

Die Temperatur kann nur geändert werden wenn das Gerät ausgeschaltet wurde. Die Temperatur wird durch drücken der **Funktionswahltaste** und durch drehen des **Drehknopfs** geändert, bis die neue Temperatur blinkt. Zur Bestätigung die **Funktionswahltaste** drücken.

Einen Kochvorgang löschen

Falls Sie den Garvorgang löschen möchten, drücken Sie 3 Sekunden die Taste **Start/Stopp**.

Daraufhin ertönen 3 Signale, und auf der **Anzeige** erscheint die Uhrzeit.

Ende eines Kochvorgangs

Nach Ende des Garvorgangs oder nach drücken der **Start/Stopp**-Taste, fängt die Dampfabbaufunktion an.

Am Ende des Vorgangs ertönen 3 Signale, und auf der Anzeige erscheint die Angabe „End“.

Diese Funktion stößt schrittweise den Dampf aus dem Garraum, so dass weniger Dampf beim öffnen der Tür aus dem Gerät strömt.

Es dauert ungefähr 3 Minuten und während dieser Zeit steht in der Anzeige „VAP“

Achtung: wenn die Tür geöffnet wird, während oder nach dem Garvorgang, kommt heißer Dampf aus dem Gerät. Bitte auf die Seite gehen oder zurück treten.

Nachdem das Gerät ausgeschaltet wurde läuft das Gebläse einige Zeit weiter. Diese Funktion soll die Temperatur des Einbaugeräts reduzieren.

Wenn auf der Anzeige „DEP“ erscheint ist das Wasser zurückgepumpt und Sie können den Wassertank entnehmen.

Entnehmen Sie den Wassertank und trocknen ihn gründlich ab. Den Geräteinnenraum etwas abkühlen lassen und dann mit einem Tuch trockenwischen. Die Gerätetür sollte noch einige Zeit geöffnet bleiben damit das Gerät völlig austrocknet.

Tabellen und Tipps

Anwendung des Zubehörs

Der gelochte Garbehälter wird zum Dämpfen von frischen oder tiefgekühltem Gemüse, Fleisch und Geflügel benutzt.

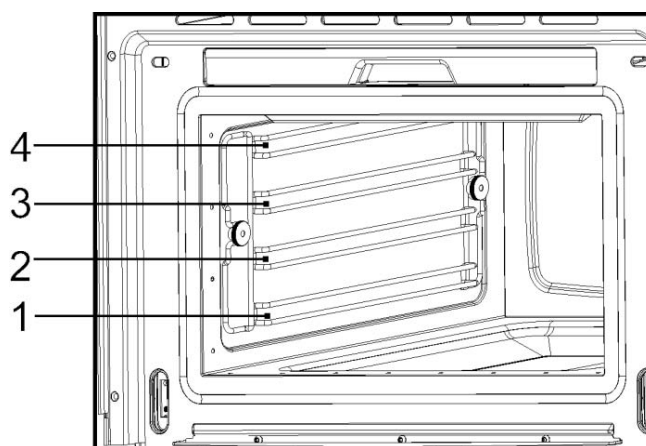
Hierbei ist es wichtig, dass der ungelochte Garbehälter in die erste Leiste von unten in das Gerät eingeschoben wird. Die heruntertropfenden Flüssigkeiten werden so aufgefangen und verschmutzen nicht das Gerät. Der mit Lebensmittel belegte gelochte Garbehälter wird in die zweite Leiste von unten eingeschoben.

Der ungelochte Garbehälter wird zum Dämpfen von empfindlichen Lebensmitteln benutzt z.B. Kompott, Klöße und Quellgerichte.

Der Rost wird zum Dämpfen von kleineren Garbehältern als Stellfläche benutzt z.B. Dessertschalen und zum Regenerieren von Tellergerichten.

Genaue Angaben entnehmen Sie den Tabellen.

Die angegebenen Werte für Gardauer und Temperatur sind Richtwerte. Je nach Art und Beschaffenheit des Gargutes kann die effektiv notwendige Gardauer davon abweichen.



Fisch

Fisch	Menge	Temperatur °C	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
Dorade	800-1200 g	80	30-40	gelocht	2
Forelle	4 x 250 g	80	20-25	gelocht	2
Lachsfilet	500-1000 g	80	15-25	gelocht	2
Lachsforelle	1000-1200 g	80	25-35	gelocht	1/2
Riesengarnelen	500-1000 g	80	15-20	gelocht	2
Grünschalmuscheln	1000-1500 g	100	25-35	gelocht	2
Heilbuttfilet	500-1000 g	80	20-25	gelocht	2
Herzmuscheln	500-1000 g	100	10-20	gelocht	2
Hummer, TK	800-1200 g	100	25-30	gelocht	1/2
Kabeljaufilet	1000-1200 g	80	20-25	gelocht	2
Miesmuscheln	1000-1200 g	100	15-25	gelocht	2
Saibling	4 x 250 g	80	25-30	gelocht	2
Schellfisch	1000-1200 g	80	20-25	gelocht	2
Thunfischfilet	500-1000 g	80	15-20	gelocht	2
Zander	4 x 250 g	80	25-30	gelocht	2

Fleisch

Fleisch	Menge	Temperatur °C	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
Hähnchenbollen	4-10	100	40-45	gelocht	2
Hähnchenbrust	4-6	100	25-35	gelocht	2
Kasseler	500g -1000g	100	40-50	gelocht	2
Putenschnitzel	4-8	100	20-25	gelocht	2
Schweinefilet, ganz	4-8	100	20-30	gelocht	2
Würstchen		80-100	10-15	gelocht	2

Eier

Eier	Temperatur °C	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
Ei im Glas	100	10-15	Rost	2
Eier, hart	100	15	Rost	2
Eier, weich	100	10-12	Rost	2

Beilagen

Beilagen	Menge	Temperatur °C	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
Graupen + Flüssigkeit	200g + 400ml	100	30-35	Rost, Glasschale	2
Grieß + Flüssigkeit	200g + 300ml	100	10-20	Rost, Glasschale	2
Linsen + Flüssigkeit	200g + 375ml	100	20-50	Rost, Glasschale	2
Reis + Flüssigkeit	200g + 250ml	100	25-40	Rost, Glasschale	2

Tabellen und Tipps

Gemüse

Gemüse / frisch		Temperatur °C	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
Auberginen	in Scheiben	100	15-20	gelocht	2
Bohnen		100	35-45	gelocht	2
Broccoli	Röschen mit Stiel	100	25-30	gelocht	2
Broccoli	Röschen ohne Stiel	100	15-20	gelocht	2
Blumenkohl	Röschen	100	25-30	gelocht	2
Blumenkohl	ganzer Kopf	100	40-45	gelocht	1
Erbsen		100	30-35	gelocht	2
Fenchel	in Streifen	100	15-20	gelocht	2
Fenchel	halbiert	100	20-30	gelocht	2
Kartoffeln m. Schale	ganz, sehr klein	100	20-25	gelocht	2
Kartoffeln m. Schale	ganz, sehr dick	100	45-50	gelocht	2
Kartoffeln o. Schale	in Stücken	100	20-25	gelocht	2
Kohlraben	in Stifte	100	20-25	gelocht	2
Kaiserschoten		100	15-20	gelocht	2
Karotten	in Scheiben	100	25-30	gelocht	2
Maiskolben		100	50-60	gelocht	2
Paprikaschoten	in Streifen	100	12-15	gelocht	2
Peperoni		100	12-15	gelocht	2
Pilze	in Viertel	100	12-15	gelocht	2
Porree	in Scheiben	100	10-12	gelocht	2
Rosenkohl		100	25-35	gelocht	2
Sellerie	in Streifen	100	15-20	gelocht	2
Spargel		100	20-35	gelocht	2
Spinat		100	12-15	gelocht	2
Stangensellerie		100	25-30	gelocht	2
Zucchini	in Scheiben	100	12-18	gelocht	2

Klöße

Klöße	Temperatur °C	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
Buchteln	100	20-30	ungelocht	2
Dampfnudeln	100	15-20	ungelocht	2
Hefeklöße	100	15-25	ungelocht	2
Semmelknödel	100	20-25	ungelocht	2
Serviettenkloß	100	25-30	ungelocht	2

Desserts

Desserts	Menge	Temperatur °C	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
Apfelkompott	500-1500 g	100	15-25	ungelocht	2
Birnenkompott	500-1500 g	100	25-30	ungelocht	2
Crème Brûlée		80	20-25	Rost-Schälchen	2
Crème Caramel		80	25-30	Rost-Schälchen	2
Joghurt		40	4-6 Std..	Rost-Schälchen	2
Pfirsichkompott	500-1500 g	100	15-20	ungelocht	2

Obst (Sterilisieren/Einkochen)

Obst	Menge	Temperatur °C	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
Birnen	4-6 1l-Gläser	100	30-35	Rost	1
Kirschen	4-6 1l-Gläser	80	30-35	Rost	1
Pfirsiche	4-6 1l-Gläser	90	30-35	Rost	1
Pflaumen	4-6 1l-Gläser	90	30-35	Rost	1

Regenerieren

Aufwärmen	Menge	Temperatur °C	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
Tellergerichte	1-2	100	12-15	Rost	2
Tellergerichte	3-4	100	15-20	Rost	2
Fertiggerichte		100	15-20	Rost	2

Blanchieren

Gemüse	Menge	Temperatur °C	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
z.B. Bohnen, Porree		100	10-12	gelocht.	2
Grünkohl	1000-2000 g	100	12-16	gelocht	2
Wirsingblätter	10-20	100	12-15	gelocht	2
Weißkohl, ganz	2000-2500 g	100	30-45	gelocht	1
Tomaten, abziehen		80	12	Rost	2

Tabellen und Tipps

Auftauen

Gemüse/ Beilagen		Temperatur °C	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
Broccoli	Röschen mit Stiel	100	15-20	gelocht	2
Balkangemüse		100	15-20	gelocht	2
Blattspinat	Portionsstücke	100	10-15	ungelocht	2
Blumenkohl	Röschen	100	15-20	gelocht	2
Erbsen		100	15-25	gelocht	2
Grünkohl	dicker Block	100	25-35	ungelocht	2
Karotten	in Scheiben	100	15-20	gelocht	2
Rosenkohl		100	20-25	gelocht	2
Spargel		100	25-30	gelocht	2
Fertiggerichte		100	nach Bedarf	Rost	2
Brot		100	10-25	Rost	2
Reis		100	15-25	ungelocht	2
Linsen		100	15-20	ungelocht	2
Nudeln		100	15-20	ungelocht	2

Garen auf 2 Ebenen

Einige Hinweise:

Beim Garen auf zwei Ebenen gehört das Zubehör immer auf die 2. oder 3. und auf die 1. Einschubleiste von unten.

Unterschiedliche Garzeiten werden so reguliert:

Lebensmittel die eine längere Garzeit benötigen gehören in den oberen Bereich des Dämpfers. Lebensmittel mit kürzeren Garzeiten werden dann in die 1. Leiste von unten eingeschoben.

Ein Beispiel: Gemüse, Kartoffeln und Fisch.

Gemüse und Kartoffeln in beliebigen Gefäßen auf den Rost in die 2. oder 3. Leiste von unten in das Gerät schieben.

Den Fisch auf die 1. Leiste von unten einschieben.

Wird für den Fisch der gelochte Garbehälter benutzt, muss der ungelochte Garbehälter auf den Boden des Gerätes gestellt werden um den herunter tropfenden Fischsud aufzufangen. Das Gerät bleibt so sauber.

Garzeit: Gemüse und Kartoffeln 25-35 Min.

Garzeit: Fisch – je nach Sorte – 15-25 Min.

Eingestellt wird die längste Garzeit, durch die unterschiedlichen Ebenen wird das Essen zur gleichen Zeit fertig, ohne dass etwas übergart ist.

Reinigung des Innenraums

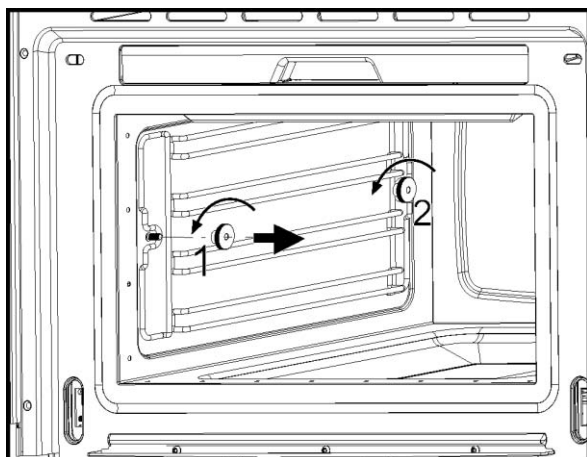
Keinesfalls scheuernde Reinigungsmittel wie Allzweck-Scheuerschwämme, Metallwatte usw. benutzen. Dadurch wird die Oberfläche beschädigt.

Reinigen Sie das Garraum im warmen Zustand mit einem feuchteten Lappen. Anschließend trocken wischen.

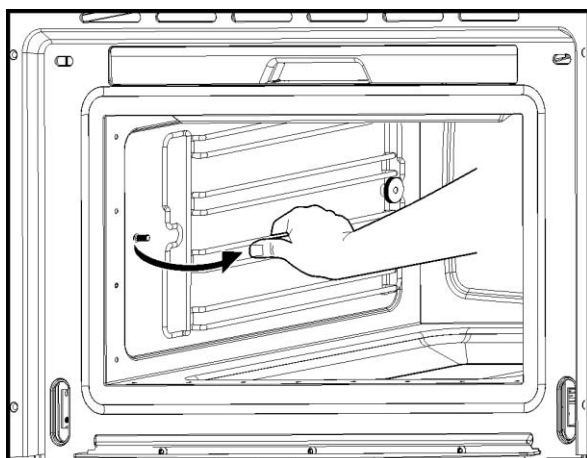
Zur einfacheren Reinigung, können die Seitengitter herausgenommen werden. (siehe folgende Kapitel).

Seitengitter aushängen

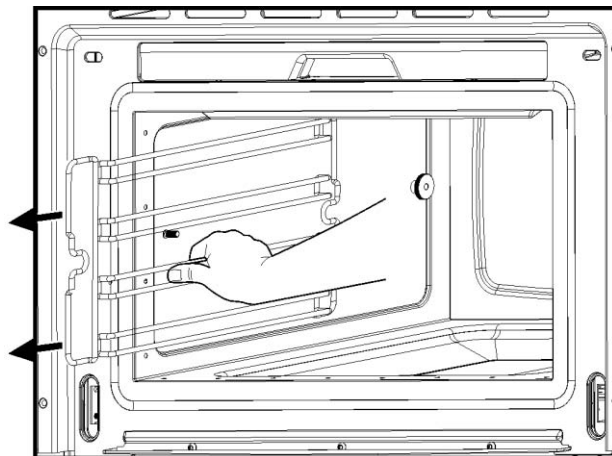
Die Rändelmutter 1 vorne an den Auflagegittern im Gegenuhrzeigersinn losschrauben.



Die Rändelmutter 2 hinten an den Auflagegittern im Gegenuhrzeigersinn leicht losschrauben. Die Rändelmutter nicht herausnehmen.



Auflagegitter etwas nach vorne ziehen und herausnehmen.



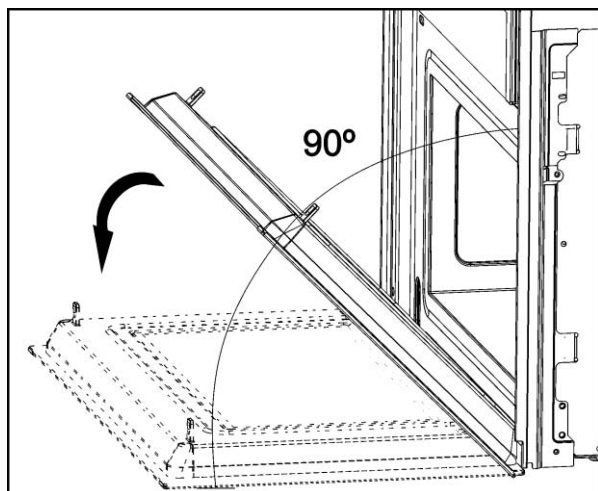
Zum Einbau Auflagegitter in die Rändelmutter 2 einschieben.

Die Rändelmutter 1 im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag eindrehen, die Rändelmutter 2 festschrauben.

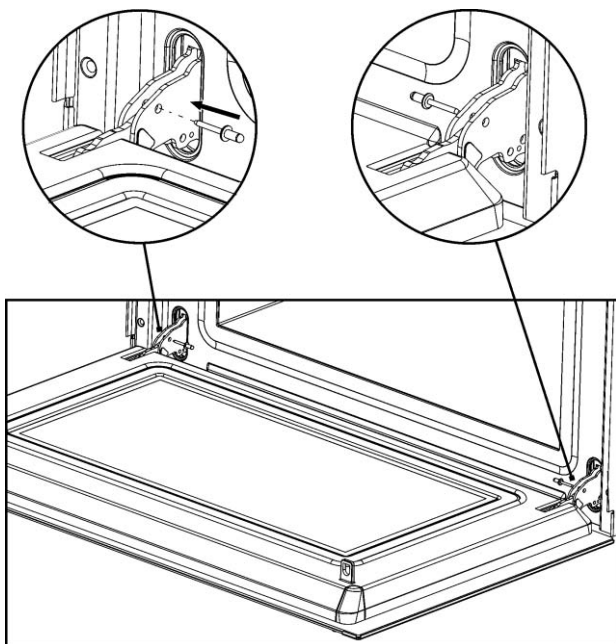
Reinigung und Wartung des Geräts

Die Gerätetür herausnehmen

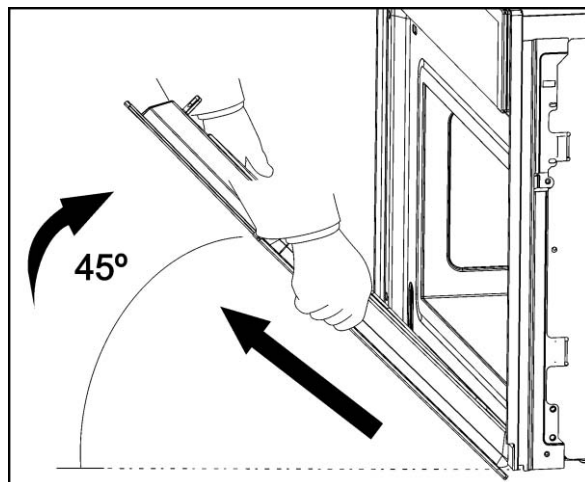
Öffnen Sie die Tür so weit wie möglich.



Fügen Sie zwei Bolzen in die Löcher der Türangeln ein.



Schließen Sie die Tür gerade genug um sie hochzuheben.



Um es wieder zusammenzubauen, führen Sie die Scharniere in die Löcher ein.

Öffnen Sie die Gerätetür so weit wie möglich und ziehen Sie die Bolzen heraus.

Entkalken

Bei der Entstehung von Dampf lagert sich unabhängig von der Härte des Wassers (d. h. dem Kalkgehalt des Wassers) im Inneren des Dampferzeugers Kalk an.

Wie oft das Gerät entkalkt werden muss hängt von der Wasserhärte und der Häufigkeit des Gebrauchs ab. Bei 4x30 Minuten Dampfgaren pro Woche muss das Gerät (in Abhängigkeit von der Wasserhärte) in folgenden Intervallen entkalkt werden:

Wasserhärte	Entkalkung alle
sehr weich	18 Monate
mittel	9 Monate
sehr hart	6 Monate

Das Gerät erkennt automatisch, wann die Entkalkung notwendig ist, in diesem Fall erscheint auf dem Display folgende Anzeige:



Wird die Entkalkung nicht durchgeführt, werden einige Garvorgänge nach Erscheinen des obenstehenden Symbols blockiert.

Wenn die Entkalkung erneut nicht durchgeführt wird, wird der Gerätebetrieb gesperrt und auf dem Display erscheint folgende Anzeige:



WICHTIGER HINWEIS: Die Nichtentkalkung des Geräts kann die Funktionstüchtigkeit beeinträchtigen oder Schäden am Gerät verursachen.

Geeignete Entkalker

Verwenden Sie zur Entkalkung DURGOL®.

Dieser Entkalker ist ein professionelles und schonendes Mittel zur Entkalkung Ihres Geräts und kann über den Kundendienst bezogen werden.

Achtung! Verwenden Sie keinesfalls Essig oder essighaltige Produkte, da diese das Innere des Geräts beschädigen können.

Herkömmliche Entkalker sind ungeeignet, da sie möglicherweise Schäummittel enthalten.

Reinigung und Wartung des Geräts

Entkalkungsvorgang



Achtung! Aus Sicherheitsgründen kann der Entkalkungsvorgang, der rund 45 Minuten dauert, nicht unterbrochen werden.

Die Gerätetür kann während des Entkalkungsvorgangs offen oder geschlossen bleiben. Vor Beginn des Entkalkungsvorgangs muss sich das Gerät im Ruhezustand befinden.

Gehen Sie folgendermaßen vor, um einen Entkalkungsvorgang durchzuführen:

1. Drücken Sie die **Ein/Aus**-Taste, um das Gerät in Betrieb zu setzen.
2. Halten Sie die Tasten **Links** und **Rechts** fünf Sekunden lang gedrückt. Auf dem Display erscheint **CAL** und es erklingt ein regelmäßiges akustisches Signal. Drücken Sie die **Stop**-Taste, wenn Sie den Entkalkungsvorgang beenden möchten.
3. Betätigen Sie die **Start-Taste**.
4. Sobald auf dem Display **0.5L** angezeigt wird, nehmen Sie den Wassertank ab.
5. Geben Sie 0,5 Liter einer geeigneten Entkalkungslösung in den Wassertank, und setzen Sie diesen wieder ein.
6. Betätigen Sie die **Start-Taste**. Der Entkalkungsvorgang mit einer Dauer von 30 Minuten beginnt.

7. Sobald im Display die Anzeige **1.0L** blinkt und der Dampfgarer ein akustisches Signal aussendet, nehmen Sie den Wassertank ab und entleeren diesen.
8. Füllen Sie 1,0 Liter kaltes Wasser in den Tank, und setzen Sie diesen wieder ein.
9. Betätigen Sie die **Start-Taste**. Der erste Spülvorgang beginnt.
10. Sobald im Display erneut die Anzeige **1.0L** blinkt und der Dampfgarer wiederholt ein akustisches Signal aussendet, nehmen Sie den Wassertank ab und entleeren diesen.
11. Füllen Sie 1,0 Liter kaltes Wasser in den Tank, und setzen Sie diesen wieder ein.
12. Betätigen Sie die **Start-Taste**. Der zweite Spülvorgang beginnt.
13. Nach Beendigung der Spülvorgänge wird im Display das Wort **End** angezeigt.
14. Nehmen Sie den Wassertank ab, und entleeren und trocknen Sie diesen.

Reinigung und Wartung des Geräts

Achtung! Die Reinigung muss an dem von der Stromversorgung getrennten Gerät durchgeführt werden. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Stromversorgungskreis des Gerätes ab.

Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel, keine kratzenden Scheuertücher noch spitze Gegenstände, denn es können Flecken entstehen.

Verwenden Sie keine Hochdruck- oder Dampfstrahlreinigungsgeräte.

Stirnseite

Es reicht, das Gerät mit einem feuchten Lappen zu reinigen. Geben Sie, falls er sehr verschmutzt sein sollte, einige Tropfen Geschirrspülmittel ins Waschwasser. Wischen Sie danach das Gerät mit einem trockenen Lappen ab.

Benutzen Sie bei Geräten mit einer Aluminiumvorderseite ein mildes Glasreinigungsmittel und einen weichen, fusselfreien Lappen. Wischen Sie diese in horizontaler Richtung ab, ohne Druck auf die Oberfläche auszuüben.

Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Eisweißflecken umgehend. Unter diesen Flecken kann es zur Korrosion kommen.

Vermeiden Sie das Eindringen von Wasser ins Geräteinnere.

Garraum

Reinigen Sie nach jeder Nutzung die Innenwände mit einem feuchten Lappen. Lassen Sie die Tür geöffnet, so dass der Garraum abkühlen und austrocknen kann.

Nutzen Sie ein nicht aggressives Reinigungsmittel, um hartnäckigere Verunreinigungen zu entfernen. Verwenden Sie weder Backofensprays noch sonstige aggressive bzw. scheuernde Reinigungsmittel.

Halten Sie die Tür und die Vorderseite des Gerätes stets sehr sauber, um dessen einwandfreie Funktionsweise zu gewährleisten.

Verhindern Sie das Eindringen von Wasser in die Belüftungslöcher

Die Glasabdeckung der Lampe befindet sich an der Decke des Gerätes und kann zur Reinigung leicht abgenommen werden. Schrauben Sie diese dazu ab und reinigen Sie diese mit Wasser und Geschirrspülmittel.

Zubehör

Reinigen Sie das Zubehör nach jeder Benutzung. Falls es sehr verschmutzt ist, weichen Sie es zuerst ein, und benutzen Sie dann eine Bürste und einen Schwamm. Das Zubehör kann in einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Was ist im Falle einer Funktionsstörung zu tun?

ACHTUNG! Jegliche Art von Reparatur darf nur von spezialisierten Fachleuten ausgeführt werden. Jeder Eingriff, der durch nicht vom Hersteller autorisierte Personen vorgenommen wird, ist gefährlich.

Folgende Probleme können behoben werden, ohne den Kundendienst zu benachrichtigen:

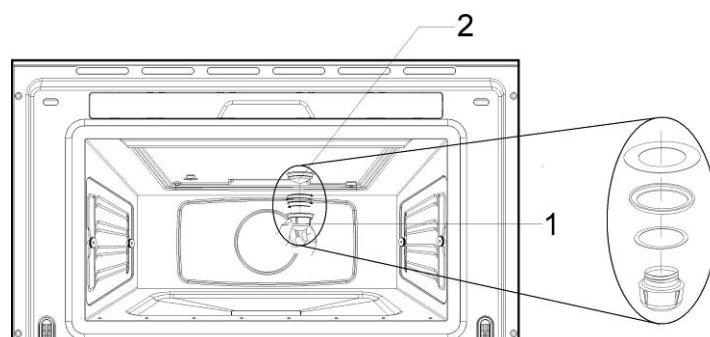
- **Die Anzeige ist aus!** Überprüfen, ob:
 - die Stundenanzeige ausgeschaltet wurde (siehe Abschnitt zu den Grundeinstellungen).
- **Es geschieht nichts, wenn die Tasten gedrückt werden!** Überprüfen, ob:
 - die Sicherheitsverriegelung aktiviert ist (siehe Abschnitt zu den Grundeinstellungen).
- **Das Gerät funktioniert nicht!** Überprüfen, ob:
 - der Stecker richtig an die Steckdose angeschlossen ist,
 - der Stromversorgungskreis des Gerätes eingeschaltet ist.
- **Während des Betriebs sind Geräusche zu hören!**
 - Es handelt sich um Betriebsgeräusche die während der gesamten Dämpfzeit auftreten können z.B. durch das Wasserpumpen beim Dampferzeuger.
 - Diese Geräusche sind normal, es gibt keine Probleme.
- **Die Nahrungsmittel werden nicht heiß oder werden sehr langsam heiß!** Überprüfen, ob:
 - Sie die richtige Temperatur und Betriebsdauer gewählt haben,
 - Sie eine größere oder kleinere Nahrungsmittelmenge als gewöhnlich in das Innere des Gerätes gegeben haben.

- Falls auf der Anzeige “Err_” erscheint , bitte den Kundendienst kontaktieren.
- Nach Beendigung eines Kochvorgangs ist ein Geräusch zu hören! Das ist kein Problem.
 - Der Kühlventilator läuft eine gewisse Zeit lang nach. Wenn die Temperatur genügend zurückgegangen ist, schaltet sich der Ventilator ab.
- Das Gerät funktioniert, die Innenbeleuchtung geht aber nicht an!
 - Falls alle Funktionen richtig ablaufen, ist wahrscheinlich die Lampe durchgebrannt. Sie können das Gerät weiterhin benutzen.

Lampenwechsel

Gehen Sie folgendermaßen vor, um die Lampe auszutauschen:

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose bzw. unterbrechen Sie den Stromversorgungskreis des Gerätes.
- Schrauben Sie den Glasdeckel von der Lampe (1) ab.
- Nehmen Sie die Halogenlampe heraus (2). **Achtung! Die Lampe kann sehr heiß sein.**
- Setzen Sie eine neue E14 230-240V / 15W Lampe. Befolgen Sie die Anweisungen des Lampenherstellers.
- Schrauben Sie den Glasdeckel der Lampe ein (1).
- Schließen Sie das Gerät wieder an die Stromversorgung an.



Funktionsbeschreibung

Symbol	Funktion	Lebensmittel
	Dampfgarer	Zubereiten von Gemüse, Reis, Getreide und Fleisch. Entsaften von Beerenfrüchten. Gleichzeitiges Auftauen und Zubereiten von Gemüse.
	Aufwärmen & Sterilisieren	Aufwärmen von Teller- und Fertiggerichten. Sterilisieren/Einkochen von Obst.
	Gemüsezubereitung	Zubereiten verschiedener Gemüsearten.
	Fischzubereitung	Zubereiten verschiedener Fischarten.
	Fleischzubereitung	Zubereiten verschiedener Fleischarten.
	Beilagenzubereitung	Zubereiten verschiedener Beilagen.

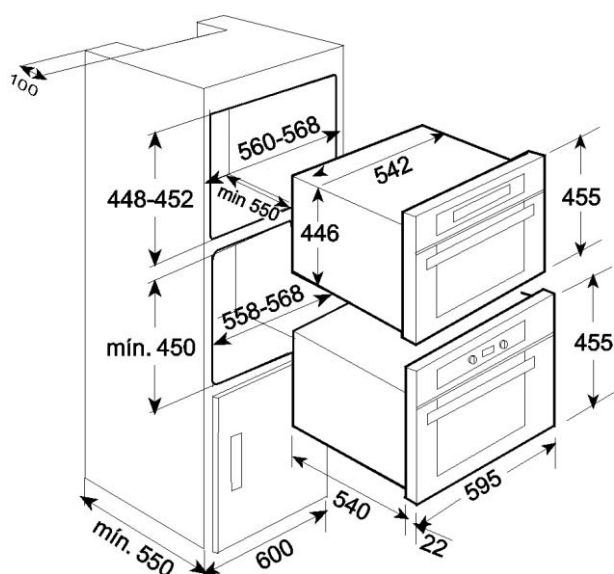
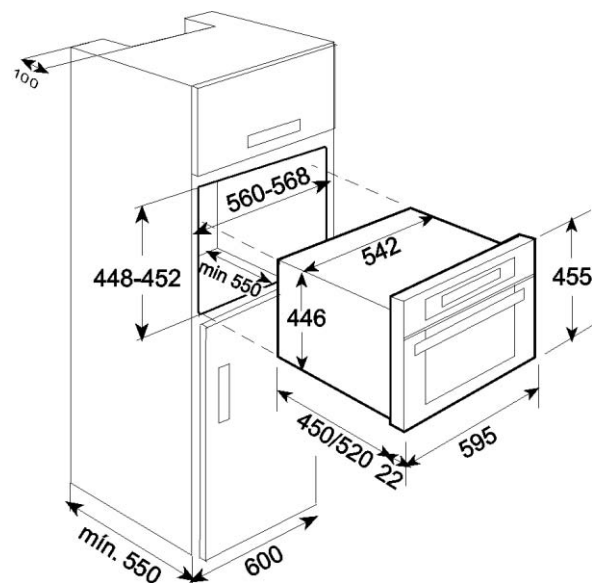
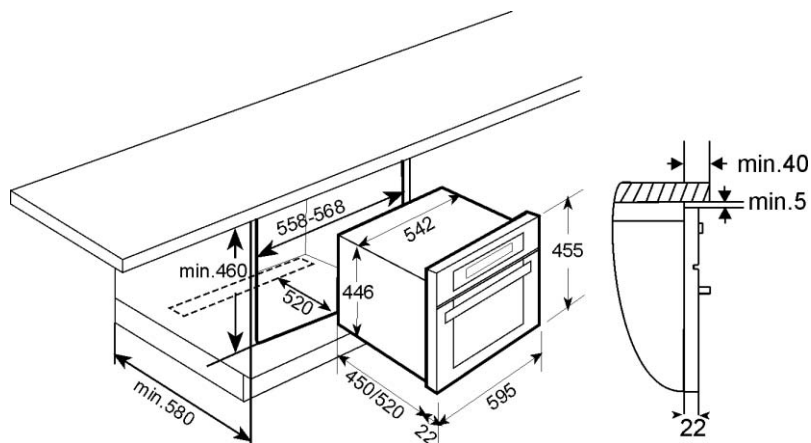
Anzeigen

Anzeige	Beschreibung
Wassertank	
	Blinkend – Leerer Wassertank. Bitte auffüllen.
	Fehlender Wassertank.
DEP	Wassertank herausnehmen, leeren und wieder einsetzen.
Dampfreduzierung	
VAP	Dampfreduziervorgang läuft.
PUMP	Der Wassertank wird mit heißem Wasser befüllt.
Entkalken	
CAL	Gerät muss entkalkt werden.
	Blinkend – Entkalkungsvorgang beginnt.
0.5L	Geben Sie 0,5 Liter Entkalker in den Wassertank.
1.0L	Füllen Sie für den Spülvorgang 1,0 Liter kaltes Wasser in den Wassertank.
Systemmeldungen	
HOT	Die Platinentemperatur ist zu hoch.
Err_	Bitte rufen Sie den Kundendienst an!

Spezifikation

- Wechselspannung 220-240 V / 50 Hz
- Geforderte Leistung 1500 W
- Außenabmessungen (BxHxT).. 595 × 455 × 472 mm
- Abmessungen des Garraumes (BxHxT)..... 420 × 210 × 390 mm
- Fassungsvermögen des Ofens..... 35 l
- Gewicht..... 32 kg

Installation / Einbau

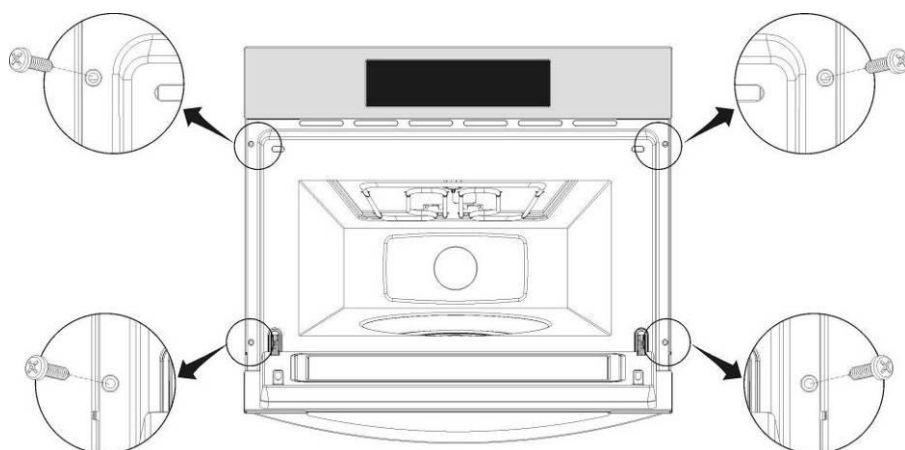


EN

1. Push oven completely into the cabinet and centre it.
2. Open door and fasten the appliance to the cabinet using the four screws provided. Insert the screws through the front holes.

DE

1. Den Dampfgarer in die Nische einschieben und entsprechend anpassen.
2. Die Tür der öffnen und das Gerät mit den vier mitgelieferten Schrauben am Küchenmöbel wie im Bild dargestellt befestigen.



COUNTRY	COMPANY	CC	TELEPHONE	E-MAIL / FAX
AUSTRALIA	TEKA AUSTRALIA Pty. Ltd.	61	3 9550 6100	sales@tekaaaustralia.com.au
AUSTRIA	KÜPPERSBUSCH GesmbH	43	1 866 800	info@kueppersbusch.at
BELGIUM	B.V.B.A. KÜPPERSBUSCH S.P.R.L.	32	2 466 8740	info@koppersbusch.be
BULGARY	TEKA BULGARIA EOOD.	359	2 9768 330	2 9768 332
CANADA	TEKA CANADA LTD.	1	866-282-5403	info@tekacanada.com
CHILE	TEKA CHILE, S.A.	56	2 4386 000	info@teka.cl
P. R. CHINA	TEKA INTERNATIONAL TRADING (Shanghai)	86	21 511 688 41	info@teka.cn
CZECH REPUBLIC	TEKA CZ S.R.O.	420	2 84 691940	info@teka-cz.cz
ECUADOR	TEKA ECUADOR, S.A.	593	4 2251174	ventas@teka.ec
FRANCE	TEKA FRANCE S.A.S.	33	1 343 01597	1 343 01598
GERMANY	TEKA KÜCHENTECHNIK GmbH	49	27718141-0	info@teka-kuechentechnik.de
GREECE	TEKA HELLAS A.E.	30	210 9760283	info@tekahellas.gr
HUNGARY	TEKA HUNGARY KFT	36	1 3542110	teka@teka.hu
INDONESIA	PT TEKA BUANA	62	21 390 5274	teka@tekabuana.com
ITALY	TEKA ITALIA S.P.A.	39	0775 898271	info@tekaitalia.it
KOREA (SOUTH REP.)	TEKA KOREA CO. LTD.	82	2 599 4444	222 345 668
MALAYSIA	TEKA KÜCHENTECHNIK (MALAYSIA) SDN.	60	3 7620 1600	customer_svc@teka.com.my
MIDDLE EAST	TEKA KÜCHENTECHNIK MIDDLE EAST FZE	971	4 887 2912	teka@emirates.net.ae
MEXICO	TEKA MEXICANA S.A. de C.V.	52	555 133 0493	ventas@tekamexicana.com.mx
PAKISTAN	KÜPPERSBUSCH-TEKA PAKISTAN Pvt. Ltd.	92	42 576 1656	42 576 1657
POLAND	TEKA POLSKA SP. ZO.O.	48	22 7383270	teka@teka.com.pl
PORTUGAL	TEKA PORTUGAL, S.A.	351	234 329 510	sacliente@teka.pt
RUSSIA	TEKA RUS LLC	7	495 101 31 08	info@tekarus.ru
SINGAPORE	TEKA SINGAPORE PTE. LTD.	65	67342415	tekasin@pacific.net.sg
SPAIN	TEKA INDUSTRIAL, S.A.	34	942350505	mail@teka.com
THAILAND	TEKA (THAILAND) CO. LTD.	66	2 652 2999	2 652 2740 1
TURKEY	TEKA TEKNİK MUTFAK	90	212 288 3134	teka@teka.com.tr
UKRAINE	TEKA UA	380	44 496 0680	info@teka.ua
UNITED ARAB EMIRATES	TEKA KÜCHENTECHNIK U.A.E. LLC	971	4 283 3047	uaeteka@emirates.net.ae
UNITED KINGDOM	TEKA PRODUCTS LTD.	44	1235 861916	info@teka.co.uk
USA	TEKA USA, INC.	1	813 2888820	info@tekausa.com
VENEZUELA	TEKA ANDINA, S.A.	58	2 1229 12821	teka@teka.com.ve



TEKA Industrial, S. A.
Cajo, 17
39011 SANTANDER (Spain)
Tel: 34 – 942 – 35 50 50
Fax: 34 – 942 – 34 76 94
mail@teka.com



TEKA Küchentechnik GmbH
Sechsheldener Str. 122
35708 Haiger (Germany)
Tel: 49 – 2771 – 8141 - 0
Fax: 49 – 2771 – 8141 – 10

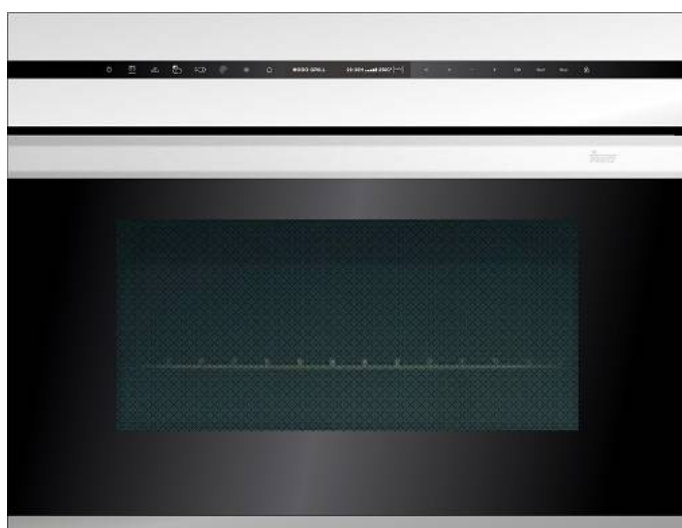
Instrucciones de uso

ES

Instruções de utilização

PT

HKX 960 S



Teka

Le rogamos que lea atentamente las instrucciones contenidas en este libro, que le ayudarán a obtener buenos resultados al utilizar su horno de cocción al vapor.

CONSERVE LA DOCUMENTACIÓN DE ESTE APARATO PARA FUTURAS CONSULTAS.

Tenga siempre a mano las instrucciones de uso. Si entrega el aparato a terceros, entrégueles también las respectivas instrucciones de uso.

Indicaciones sobre protección medioambiental

Eliminación del embalaje



El embalaje está marcado con un Punto Verde.

Utilice contenedores apropiados para eliminar los materiales de embalaje, tales como el cartón, el poliestireno expandido y las láminas de plástico. De este modo se garantiza el reciclaje de los materiales del embalaje.



Eliminación de aparatos abandonados

La Directiva europea 2002/96/CE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos estipula que los electrodomésticos no se pueden eliminar en el flujo de desechos municipales sólidos.

Los aparatos que ya no se utilicen deben recogerse de forma separada para optimizar la tasa de recuperación y reciclaje de los materiales que los componen, y así evitar daños potenciales para la salud de las personas y para el medioambiente. El símbolo, formado por un contenedor de basura tachado con una cruz, debe incluirse en todos los productos como recordatorio de que es obligatorio recogerlos de forma separada.

Los consumidores deben ponerse en contacto con las autoridades locales o con los centros de venta para obtener información sobre el lugar indicado para la recogida de electrodomésticos.

Vuelva inutilizable su aparato antes de eliminarlo. Extraiga el cable de red, córtelo y elimínelo.

Instrucciones de instalación.....	3
Antes de la instalación.....	3
Después de la instalación.....	3
Indicaciones de seguridad.....	4
Descripción del aparato	6
Ajustes básicos	7
Ajustes iniciales	7
Configurar el reloj	7
Configuraciones de la dureza del agua	7
Ocultar / Exhibir el reloj	8
Bloqueo de seguridad.....	8
Temporizador	9
Funciones básicas.....	10
Vapor.....	10
Calentar y Esterilizar	10
Funciones especiales.....	11
Cocinar vegetales.....	11
Cocinar pescado.....	12
Cocinar carne	13
Guarniciones	14
Carga de agua	15
Llenado del depósito de agua.....	15
Relleno de agua	15
Vaciado del depósito de agua	15
Durante el funcionamiento.....	16
Interrupción de un proceso de cocción.....	16
Alteración de parámetros	16
Cancelar un ciclo de cocción.....	16
Fin de un ciclo de cocción	16
Tablas y consejos	17
Utilización de los accesorios.....	17
Mantenimiento	22
Limpieza de la cámara interior.....	22
Desenganche de las parrillas laterales.....	22
Extracción de la puerta del aparato	23
Eliminación del sarro	24
Soluciones de eliminación de sarro adecuadas.....	24
Procedimiento de eliminación del sarro.....	25
Limpieza y mantenimiento del aparato	26
Parte frontal	26
Cámara de cocción.....	26
Accesorios.....	26
Qué hacer en caso una avería de funcionamiento?	27
Cambio de lámpara	27
Características técnicas.....	28
Descripción de funciones	28
Pantallas.....	28
Especificación.....	28
Montaje	59

Instrucciones de instalación

Antes de la instalación

Compruebe que la tensión de alimentación indicada en la placa de características es la misma que la tensión de red de su instalación.

Abra la puerta y saque **todos los accesorios** y el material del embalaje.

Atención: La parte frontal del aparato puede tener una **lámina de protección**. Quite esta lámina con cuidado antes de utilizar el aparato por primera vez, comenzando por su parte inferior.

Cerciórese de que el aparato no esté dañado. Compruebe que la puerta se cierre correctamente y que la parte interior de la puerta y la parte frontal de la cámara interior no estén dañadas. En caso de daños, informe al Servicio de Atención al Cliente. Encontrará los números de teléfono en la contraportada de este libro.

NO UTILICE EL APARATO si el cable de red o el enchufe están dañados, si el aparato no funciona correctamente, o si ha sufrido daños o se ha caído. En cualquiera de estos casos, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente. Los números están en la contraportada de este libro.

Coloque el aparato sobre una superficie lisa y estable. No está permitido montar el aparato en las proximidades de radiadores, radios o televisores.

Durante la instalación, asegúrese de que el cable de red no entre en contacto con humedad, objetos puntiagudos o con la parte trasera del aparato, ya que las altas temperaturas pueden dañar el cable.

Atención: Una vez colocado el aparato, el enchufe debe estar accesible.

Después de la instalación

El aparato está equipado con un cable de red y un enchufe para corriente monofásica de 230-240V ~ 50Hz.

En caso de una conexión permanente, el aparato deberá ser instalado por un técnico cualificado. En este caso, la conexión deberá realizarse en un circuito eléctrico con un disyuntor para todos los polos, con una distancia mínima de 3 mm entre los contactos.

ATENCIÓN: EL APARATO DEBE ESTAR OBLIGATORIAMENTE CONECTADO A TIERRA.

El fabricante y los revendedores declinan toda responsabilidad por posibles daños causados a personas, animales o cosas en caso de que se demuestre que no se han seguido las presentes instrucciones de instalación.

El aparato sólo funciona cuando la puerta está correctamente cerrada.

Antes de utilizarlo por primera vez, limpie el interior del aparato y los accesorios de acuerdo con las indicaciones sobre limpieza recogidas en el apartado "Limpieza y mantenimiento del aparato".

Durante la instalación deben seguirse las instrucciones suministradas por separado.



- **Atención:** No deje el aparato en funcionamiento sin supervisión.
- **Atención:** Si detecta humo o fuego, mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas. Desconecte el aparato y extraiga el enchufe de la toma de corriente o corte el suministro de corriente del aparato.
- Las grasas y los aceites calentados excesivamente pueden inflamarse con facilidad. Por tanto, no caliente aceite o grasa en la cámara de cocción. Nunca intente extinguir grasas o aceites ardiendo con agua (peligro de explosión). Sofoque las llamas con un paño húmedo y mantenga todas las puertas y ventanas cerradas.
- **Atención:** No utilice alcohol de alta gradación para cocinar con este aparato. Puede provocar un sobrecalentamiento de los alimentos, ¡peligro de explosión!
- **Atención:** Las personas que no se encuentren en plena posesión de sus capacidades físicas, sensoriales o mentales (niños incluidos) no pueden utilizar este aparato. Los usuarios que no tengan suficiente experiencia o conocimiento del aparato, o que no hayan sido instruidos en la utilización del mismo, deben estar bajo la supervisión de una persona que vele por su seguridad. Los niños deben estar bajo supervisión para garantizar que no jueguen con el aparato.
- Los niños deben estar bajo supervisión para garantizar que no jueguen con el aparato. Utilice el bloqueo de seguridad para niños.
- El aparato puede calentarse mucho durante su utilización. Tenga cuidado y evite cualquier tipo de contacto con los elementos calentadores del interior del aparato. **¡PELIGRO DE QUEMADURA!**
- **Precaución:** Las piezas accesibles pueden calentarse mucho durante el uso. Mantenga alejados a los niños del aparato.
- **Atención:** Al abrir la puerta durante o después del proceso de cocción, pueden salir vapor y gotas de agua calientes del aparato. Póngase a un lado o échese hacia atrás.
- **Precaución:** Nunca aprisione el cable de red de otro dispositivo eléctrico con la puerta caliente del aparato. El aislamiento del cable puede fundirse. **¡Peligro de cortocircuito!**

Indicaciones de seguridad

Este aparato está exclusivamente diseñado para el uso doméstico.

Este aparato es adecuado para la preparación de alimentos en un entorno doméstico. No se asume ninguna responsabilidad por aquellos daños que se produzcan a causa del uso inapropiado o no autorizado del aparato.

Si sigue estas indicaciones, evitará provocar daños al aparato y otras situaciones peligrosas:

- No cubra u obstruya los orificios y las ranuras de ventilación.
- No guarde dentro del aparato objetos que puedan representar un peligro en caso de que el aparato se active de forma no intencionada.
- No utilice el aparato como lugar de almacenamiento de alimentos.
- No vierta bebidas alcohólicas de alta graduación (como brandy, whisky, licores, etc.) sobre los alimentos calientes. Peligro de explosión.
- Los accesorios, como la parrilla o las bandejas, se calientan mucho en la cámara de cocción. Utilice manoplas para horno.
- Para evitar quemaduras, póngase siempre guantes de cocina para manipular platos y recipientes que se encuentren en el interior del aparato.
- No se apoye sobre la puerta abierta del aparato. Esto puede provocar daños, especialmente en la zona de las bisagras. La puerta soporta un peso máximo de 8 kg.
- Las parrillas tienen una capacidad de carga máxima de 8 kg. A fin de evitar daños, no supere esta capacidad de carga.

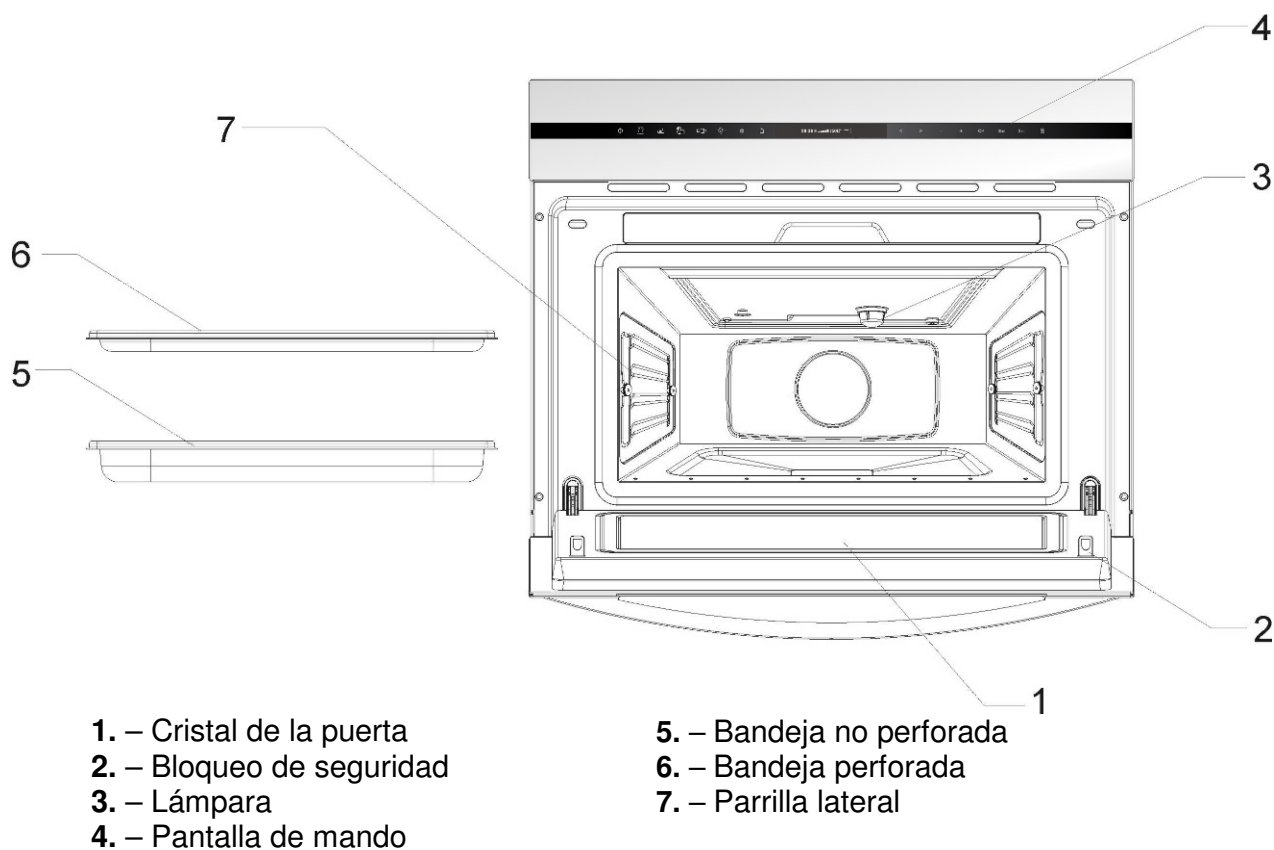
Limpieza:

- El aparato permanece caliente durante un tiempo cuando se desconecta después de su utilización. Deje que se enfríe durante un tiempo suficiente antes de comenzar a limpiarlo.
- No utilice productos de limpieza corrosivos, abrasivos o raspadores de metal afilados para la limpieza del cristal de la puerta, ya que pueden rayar la superficie y estropear así el cristal.
- Las superficies de contacto de la puerta (lado frontal de la cámara de cocción y lado interior de la puerta) deben mantenerse muy limpias para garantizar un funcionamiento perfecto.
- Preste atención a las indicaciones relativas a la limpieza del apartado "Limpieza y mantenimiento del aparato".

En caso de reparación:

- Si el cable de red resulta dañado deberá ser sustituido por el fabricante, por un representante autorizado o por un técnico capacitado para realizar esta tarea a fin de evitar situaciones peligrosas. Además, se necesita una herramienta especial.
- Las reparaciones y los trabajos de mantenimiento, especialmente en piezas conectadas a la corriente, sólo pueden ser realizados por los técnicos autorizados por el fabricante.

Descripción del aparato



- a – Tecla ON/OFF
- b – Tecla de función de vapor
- c – Tecla de función de regeneración y esterilización
- d – Tecla de función de vegetales
- e – Tecla de función de pescado
- f – Tecla de función de carne
- g – Tecla de función de guarniciones
- h – Tecla de temporizador de cuenta atrás

- 1 – Tecla "Izquierda"
- 2 – Tecla "Derecha"
- 3 – Tecla "-"
- 4 – Tecla "+"
- 5 – Tecla "OK"
- 6 – Tecla "Inicio"
- 7 – Tecla "Parar"
- 8 – Tecla "Bloqueo de seguridad"
- D1 – Display

Ajustes básicos

Ajustes iniciales

Tras conectar el aparato a la red o después de un corte de corriente, el reloj parpadeará, indicando que la hora no es correcta.

El aparato no puede ponerse en funcionamiento hasta que no se haya ajustado la hora y la dureza del agua. Para ajustar la hora y la dureza del agua, proceda como se indica a continuación.

Configurar el reloj

Después de conectar el horno del microondas por primera vez o después de un fallo eléctrico, el display del reloj parpadeará, para indicar que las horas no están correctas. Para programar el reloj, siga las instrucciones a continuación:



1. Pulse la tecla **"On/Off"** para conectar el horno.
2. Mantenga pulsadas las teclas **"+"** y **"-"** simultáneamente. Los números de las horas empezarán a parpadear (los pasos 1 y 2 no son necesarios si el horno está conectado por primera vez o después de un fallo eléctrico).
3. Pulse las teclas **"+"** y **"-"** para configurar la hora.
4. Pulse la tecla **OK** para confirmar la hora. Los minutos empezarán a parpadear.
5. Pulse las teclas **"+"** y **"-"** para configurar los minutos.
6. Pulse la tecla **OK** para confirmar los minutos.

Configuraciones de la dureza del agua



El aparato contiene un sistema que indica automáticamente el momento de eliminar el sarro.

El sistema puede optimizarse para hogares con agua muy suave (también a través de un aparato suavizante del agua) y de agua muy dura, cambiando las configuraciones para el rango relevante de dureza del agua (ver tabla a continuación).

Para configurar el parámetro de dureza del agua, siga las instrucciones a continuación:

1. Pulse la tecla **"On/Off"** para conectar el horno.

2. Pulse las teclas **"Izquierda"** y **"Derecha"** simultáneamente. El grado de dureza empezará a parpadear en el display (los pasos 1 y 2 no son necesarios si el horno microondas está conectado o después de un fallo eléctrico).
3. Pulse **"+"** y **"-"** para configurar los valores correctos del parámetro de dureza del agua, según la tabla a continuación.
4. Pulse la tecla **OK** para seleccionar el parámetro. El display exhibe el reloj.

ES

Definiciones básicas

La tabla enseña a continuación las diferentes escalas para la definición de la dureza del agua.

Tipo	Dureza del agua				Display
	Ca + Mg (ppm)	Grados ingleses [°eH]	Grados franceses [°dF]	Grados alemanes [°dH]	
Agua suave	De 0 a 150	De 0 a 11	De 0 a 15	De 0 a 8	SOFT (SUAVE)
Agua media	De 151 a 350	De 12 a 25	De 16 a 35	De 9 a 20	MED (MEDIA)
Agua dura	De 501 a 500	De 26 a 35	De 36 a 50	De 21 a 28	HARD (DURA)

Ocultar / Exhibir el reloj



Si el display del reloj le molesta, puede ocultarlo de la siguiente manera:

- 1. Pulse la tecla “On/Off” para conectar el horno.
- 2. Pulse la tecla “OK” durante 3 segundos. El display quedará en blanco.

Si desea ver el display del reloj de nuevo, repita este procedimiento.

Bloqueo de seguridad

Se puede bloquear la funcionalidad del horno (por ejemplo, para impedir que los niños lo usen).



Para bloquear el horno, siga las instrucciones a continuación:

- 1. Pulse la tecla “On/Off” para conectar el horno.
- 2. Mantenga pulsada la tecla “Bloqueo de seguridad” durante unos 3 segundos. La tecla

“Bloqueo de seguridad” se ilumina y el display exhibe símbolos de llave.

El horno no funcionará hasta que se desbloquee. Para desbloquear el horno, repita las instrucciones anteriores.

Definiciones básicas

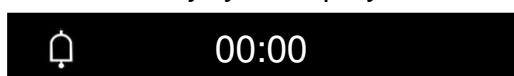
Temporizador

Utilice esta función como una ayuda a sus tareas diarias en la cocina.



Para configurar el Temporizador, siga las instrucciones a continuación:

1. Pulse la tecla **"On/Off"** para conectar el horno.
2. Pulse la tecla de función **"Temporizador"**. La tecla se vuelve roja y el display exhibe:



3. Pulse las teclas **"+"** y **"-"** para seleccionar el tiempo deseado.
4. Pulse la tecla **"OK"**. El temporizador empieza la cuenta atrás.

Cuando se termine el tiempo definido, el horno emitirá tres avisos sonoros repetidos durante 30 segundos y parpadeará la tecla **Temporizador**. Pulse la tecla **Temporizador** para cancelar los avisos.

Mientras el Temporizador esté funcionado, su tecla estará roja. El display y las luces enseñan lo que se indica a continuación:

1. Si no hay ninguna función en curso, el display enseña la cuenta atrás del Temporizador y su tecla estará roja.
2. Se existe una función activa, los displays y las teclas enseñan los parámetros de función normales. Para verificar el tiempo restante en el Temporizador, pulse la tecla Temporizador. El display enseñará brevemente el Temporizador y seguirá con las indicaciones de función pasados 5 segundos o hasta que se pulse la tecla Temporizador de nuevo. Mientras se exhibe el Temporizador, el tiempo remaneciente puede ser cambiado con las teclas **"-"** y **"+"** como se indica.

ES

Funciones básicas

Vapor

Utilice esta función para cocinar y calentar todo tipo de vegetales, patatas, arroz, pescado y carne.



- 1. Pulse la tecla “On/Off” para conectar el horno.
- 2. Pulse la tecla de función de “Vapor”. La tecla se vuelve roja y el display exhibe:



- 3. Pulse las teclas “+” y “-” para seleccionar la temperatura deseada.
- 4. Pulse la tecla “>”. El display exhibe:



- 5. Pulse las teclas “+” y “-” para seleccionar el tiempo de operación deseado. Esta configuración es opcional. Avance hacia el punto 7 si no desea configurar la duración.
- 6. Si desea cambiar alguno de los parámetros anteriores, pulse las teclas “<” o “>” para seleccionar el parámetro y después las teclas “+” y “-” para seleccionar un valor distinto.
- 7. Pulse la tecla Inicio. El horno inicia su funcionamiento.

Nota importante: El símbolo  parpadeará en el display, lo que significa que la temperatura dentro del horno es inferior a la definida.

Calentar y Esterilizar

Utilice esta función para calentar platos cocinados y comidas precocinadas, así como para esterilizar y hervir frutos.

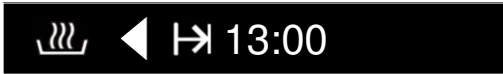


- 1. Pulse la tecla “On/Off” para conectar el horno.
- 2. Pulse la tecla “Calentar y Esterilizar”. La tecla se vuelve roja y el display exhibe:



- 3. Pulse las teclas “+” y “-” para seleccionar el Programa, por ej. “R 01” (ver tabla a continuación).

- 4. Pulse la tecla “>”. El display exhibe:



- 5. Pulse las teclas “+” y “-” para cambiar el tiempo de operación predefinido. Esta configuración es opcional.
- 6. Pulse la tecla Inicio. El horno inicia su funcionamiento.

Nota importante: El símbolo  parpadeará en el display, lo que significa que la temperatura dentro del horno es inferior a la definida.

Programa	Tipo de comida	Temperatura °C	Tiempo (min)	Instrucciones
R 01	Platos cocinados	100°C	13	Saque la protección del envase y póngalo en la parrilla.
R 02	Comida rápida / congelada	100°C	18	
R 03	Judías	100°C	35	Esterilización: El tiempo y la temperatura se refieren a envases de 1L.
R 04	Cerezas	80°C	35	
R 05	Ciruelas	90°C	35	
R 06	Comida de bebé	100°C	12	

Funciones especiales

Cocinar vegetales

Utilice esta función para cocinar los vegetales que se describen en la tabla a continuación.

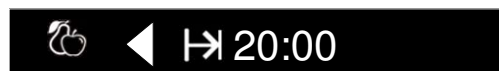


1. Pulse la tecla “On/Off” para conectar el horno.
2. Pulse la tecla de “Cocinar Vegetales”. La tecla se vuelve roja y el display exhibe:



3. Pulse las teclas “+” y “-” para seleccionar el Programa, por ej. “A 01” (ver tabla a continuación).

4. Pulse la tecla “>”. El display exhibe:



5. Pulse las teclas “+” y “-” para cambiar el tiempo de operación predefinido. Esta configuración es opcional.
6. Pulse la tecla **Inicio**. El horno inicia su funcionamiento.

Nota importante: El símbolo parpadeará en el display, lo que significa que la temperatura dentro del horno es inferior a la definida.

Programa	Tipo de vegetal	Temperatura °C	Tiempo (min)
A 01	Brócolis / flósculos	100 °C	20
A 02	Coliflor / flósculos	100 °C	25
A 03	Patatas / trozos	100 °C	25
A 04	Guisantes	100 °C	15
A 05	Espárragos	100 °C	25

ES

Funciones especiales

Cocinar pescado

Utilice esta función para cocinar los tipos de pescado que se describen en la tabla a continuación.

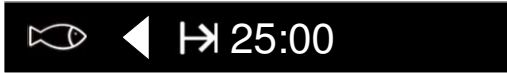


- 1. Pulse la tecla “On/Off” para conectar el horno.
- 2. Pulse la tecla de “Cocinar Pescado”. La tecla se vuelve roja y el display exhibe:



- 3. Pulse las teclas “+” y “-” para seleccionar el Programa, por ej. “B 01” (ver tabla a continuación).

- 4. Pulse la tecla “>”. El display exhibe:



- 5. Pulse las teclas “+” y “-” para cambiar el tiempo de operación predefinido. Esta configuración es opcional.
- 6. Pulse la tecla **Inicio**. El horno inicia su funcionamiento.

Nota importante: El símbolo parpadeará en el display, lo que significa que la temperatura dentro del horno es inferior a la definida.

Programa	Tipo de pescado	Temperatura °C	Tiempo (min)
B 01	Trucha	80 °C	25
B 02	Gambas	90 °C	15
B 03	Filete de pescado	80 °C	18
B 04	Mejillón	100 °C	25
B 05	Langosta	100 °C	30

Funciones especiales

Cocinar carne

Utilice esta función para cocinar los tipos de carne que se describen en la tabla a continuación.

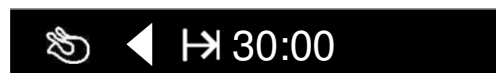


1. Pulse la tecla “On/Off” para conectar el horno.
2. Pulse la tecla de “Cocinar Carne”. La tecla se vuelve roja y el display exhibe:



3. Pulse las teclas “+” y “-” para seleccionar el Programa, por ej. “C 01” (ver tabla a continuación).

4. Pulse la tecla “>”. El display exhibe:



5. Pulse las teclas “+” y “-” para cambiar el tiempo de operación predefinido. Esta configuración es opcional.

6. Pulse la tecla **Inicio**. El horno inicia su funcionamiento.

Nota importante: El símbolo  parpadeará en el display, lo que significa que la temperatura dentro del horno es inferior a la definida.

Programa	Tipo de carne	Temperatura °C	Tiempo (min)
C 01	Pechuga de pollo	100 °C	30
C 02	Lomo de cerdo ahumado / lonchas	100 °C	45
C 03	Escalope de pavo	100 °C	20
C 04	Filete de cerdo, entero	100 °C	25
C 05	Salchichas precocinadas	90 °C	15

ES

Funciones especiales

Guarniciones

Utilice esta función para cocinar las comidas que se describen en la tabla a continuación.



1. Pulse la tecla “On/Off” para conectar el horno.
2. Pulse la tecla de “Cocinar Pescado”. La tecla se vuelve roja y el display exhibe:
- D 01
3. Pulse las teclas “+” y “-” para seleccionar el Programa, por ej. “D 01” (ver tabla a continuación).

4. Pulse la tecla “>”. El display exhibe:



5. Pulse las teclas “+” y “-” para cambiar el tiempo de operación predefinido. Esta configuración es opcional.
6. Pulse la tecla **Inicio**. El horno inicia su funcionamiento.

Nota importante: El símbolo parpadeará en el display, lo que significa que la temperatura dentro del horno es inferior a la definida.

Programa	Tipo de comida	Temperatura °C	Tiempo (min)
D 01	Bola de levadura dulce	100 °C	20
D 02	Bola de levadura	100 °C	25
D 03	Albóndigas	100 °C	30
D 04	Arroz	100 °C	35
D 05	Lentejas	100 °C	40

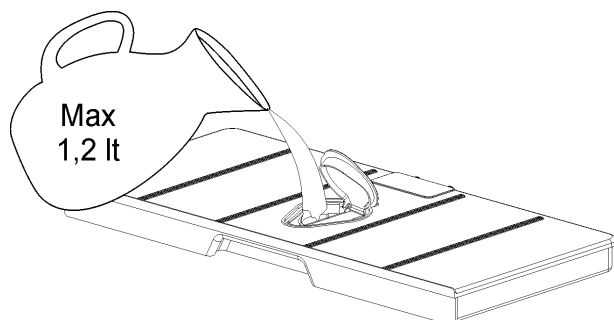
Carga de agua

Llenado del depósito de agua

El depósito de agua debe estar lleno para todas las funciones.

Llene el depósito de agua con agua potable fresca hasta la marca "MAX" e introduzca el depósito de agua hasta la muesca sobre la cámara interior. Aprox. 1l.

La indicación  significa que el depósito de agua no está correctamente colocado.



Relleno de agua

El contenido de agua es normalmente suficiente para un proceso de cocción de 50-60 minutos.

Si hay que rellenar el depósito de agua, se encenderá el piloto  del depósito de agua. Vierta sólo 0,5 litros de agua como máximo para garantizar que el agua no rebose en el depósito de agua por culpa del bombeo de retorno.

PELIGRO DE REBOSE.

Vaciado del depósito de agua

Cuando se desconecta el aparato, el agua restante se bombea de vuelta al depósito de agua.

Mientras el agua se está bombeando, aparece la indicación "PUMP".

Esta indicación se muestra hasta que el agua alcanza una temperatura de 75º C antes de ser bombeada de vuelta al depósito de agua.

Atención: el agua del depósito puede estar caliente. ¡Peligro de lesiones por quemadura!

Una vez que el agua ha sido bombeada de vuelta al depósito de agua, aparece la indicación "DEP" en la pantalla. Proceda como se indica a continuación:

- Extraiga del aparato y vacíe el depósito de agua.
- Seque el depósito de agua y vuelva a introducirlo en el aparato. Seque el interior del aparato.
- Deje la puerta del aparato abierta hasta que el aparato se haya enfriado y esté completamente seco.

NOTA IMPORTANTE: Se recomienda quitar y vaciar el depósito de agua tras cada proceso de cocción. Esto impide que se desarrollen bacterias y cal en el aparato.

No debe vaciar el depósito de agua si desea iniciar dos procesos de cocción al vapor de forma sucesiva. En la pantalla aparecerá la indicación "DEP".

Para quitar esta indicación, pulse el botón **Parada**, así podrá iniciar un nuevo proceso de cocción sin necesidad de extraer y vaciar el depósito de agua.

Interrupción de un proceso de cocción

Puede interrumpir en todo momento el proceso de cocción pulsando una vez el botón **Inicio/Parada**.

El aparato tiene una función de eliminación del vapor que se activa con el botón **Inicio/Parada**. De este modo se evita la salida de vapor al abrir la puerta.

Dura aproximadamente tres minutos y, durante este tiempo, aparece VAP en la pantalla.

Atención: Si se abre la puerta, durante o después del proceso de cocción, sale vapor caliente del aparato. Échese a un lado o hacia atrás.

En este momento:

- **La generación de vapor se interrumpió.**
- Las paredes de la cámara de cocción y el depósito de agua siguen estando muy calientes. **¡Peligro de lesiones por quemadura!**
- La pantalla de selección de hora y tiempo se detiene y en ella aparece el tiempo de funcionamiento restante (en caso de que se haya fijado).

Si lo desea, puede:

1. dar la vuelta o remover los alimentos
2. modificar los parámetros del proceso.

Cierre la puerta y pulse el botón **Inicio/Parada** para continuar el proceso.

Alteración de parámetros

Si desea cambiar alguno de los parámetros de función activos, pulse las teclas "<" o ">" **para seleccionar el parámetro y después las teclas "+" y "-" para seleccionar un valor distinto.** Pulse la tecla "OK" o espere algunos segundos para validar el valor del nuevo parámetro.

Cancelar un ciclo de cocción

Si desea cancelar el proceso de cocción, pulse la tecla **Parar** dos veces.

Escuchará 3 avisos sonoros y el reloj aparecerá en el **display**.

Fin de un ciclo de cocción

Al final de la duración de la configuración o cuando pulsa la tecla **Parar** para terminar el ciclo de cocción, escuchará tres avisos sonoros y el display exhibirá la palabra **"End"** ("**Fin**"); el horno empieza la función de reducción de vapor.

Esta función libera gradualmente el vapor de la cavidad, para que no exista una súbita liberación de vapor cuando se abre la puerta del aparato.

Esta función tarda cerca de 3 minutos, en los que el display enseña la palabra **"VAP"**.

¡Atención! Si abre la puerta durante o después del ciclo de cocción, tenga cuidado con el flujo de aire caliente y/o vapor que sale de la cámara de cocción. Aléjese para evitar quemaduras.

El ventilador puede seguir funcionando durante un lapso de tiempo después de la desconexión del equipo. Es una función normal para reducir la temperatura dentro del horno.

El agua residual en la caldera puede bajar su temperatura hasta los 75° C antes de bombearse de vuelta hacia el depósito. Mientras el agua está siendo bombeada, el display enseña la palabra **"PUMP"**.

Advertencia: El agua en el depósito puede estar caliente. ¡Peligro de quemaduras!

Cuando el display enseña la palabra **"DEP"**, esto significa que el agua fue bombeada y que el depósito del agua se puede remover.

Remover el depósito de agua y secarlo bien. Dejar que el espacio de cocción se enfríe y después limpiar y secar con un trapo. Debe dejar la puerta abierta por unos momentos para que el aparato seque completamente.

Tablas y consejos

Utilización de los accesorios

La bandeja perforada se utiliza para la cocción al vapor de verduras, carnes y aves frescas o ultracongeladas.

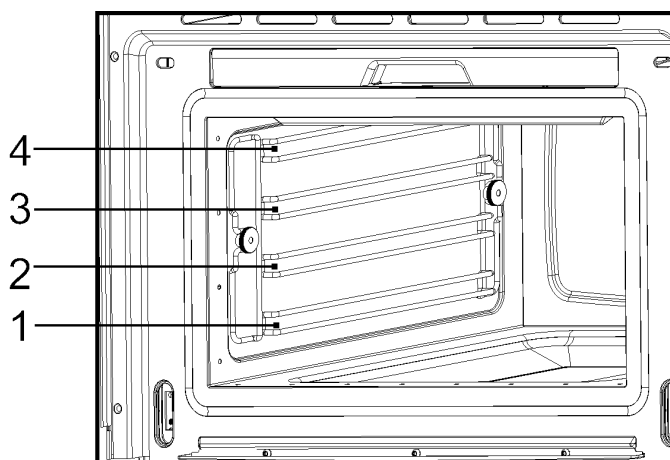
Para ello, es importante que la bandeja no perforada se introduzca en el aparato en el primer soporte lateral desde abajo. De este modo, los líquidos que goteen caerán en ella y no ensuciarán el aparato. La bandeja perforada que contiene los alimentos se introducirá en el segundo soporte lateral desde abajo.

La bandeja no perforada se utiliza para la cocción al vapor de alimentos más sensibles, p. ej., compota, platos hechos con masa y platos muy elaborados.

La parrilla se utiliza para cocer alimentos en pequeños recipientes, p. ej., cuencos de postre y para regenerar alimentos en platos.

En las tablas encontrará una información más precisa.

Los valores sobre la duración de la cocción y la temperatura se indican de manera orientativa. La duración de la cocción variará en función de la clase de producto que se quiera cocinar y del estado en el que éste se encuentre.



Pescado

Pescado	Cantidad	Temperatura °C	Tiempo de cocción min.	Bandeja	Soporte (desde abajo)
Dorada	800-1200 g	80	30-40	perforada	2
Trucha	4 x 250 g	80	20-25	perforada	2
Filete de salmón	500-1000 g	80	15-25	Perforada	2
Trucha asalmonada	1000-1200 g	80	25-35	Perforada	1/2
Carabinero	500-1000 g	80	15-20	Perforada	2
Mejillones verdes	1000-1500 g	100	25-35	Perforada	2
Filete de mero	500-1000 g	80	20-25	Perforada	2
Berberechos	500-1000 g	100	10-20	Perforada	2
Bogavante, ultracongelado	800-1200 g	100	25-30	Perforada	1/2
Bacalao	1000-1200 g	80	20-25	Perforada	2
Mejillones	1000-1200 g	100	15-25	Perforada	2
Trucha ártica	4 x 250 g	80	25-30	Perforada	2
Abadejo	1000-1200 g	80	20-25	Perforada	2
Filete de atún	500-1000 g	80	15-20	Perforada	2
Lucioperca	4 x 250 g	80	25-30	Perforada	2

ES

Tablas y consejos

Carne

Carne	Cantidad	Temperatura °C	Tiempo de cocción min.	Bandeja	Soporte (desde abajo)
Pepitos de pollo	4-10	100	40-45	perforada	2
Pechuga de pollo	4-6	100	25-35	perforada	2
Costillitas de cerdo ahumadas	500g -1000g	100	40-50	perforada	2
Escalope de pavo	4-8	100	20-25	perforada	2
Filete de cerdo, completo	4-8	100	20-30	perforada	2
Salchichas		80-100	10-15	perforada	2

Huevos

Huevos	Temperatura °C	Tiempo de cocción min.	Bandeja	Soporte (desde abajo)
Huevo en vaso	100	10-15	parrilla	2
Huevos, duros	100	15	parrilla	2
Huevos, blandos	100	10-12	parrilla	2

Guarniciones

Guarniciones	Cantidad	Temperatura °C	Tiempo de cocción min.	Bandeja	Soporte (desde abajo)
Cebada montada + líquido	200g + 400ml	100	30-35	parrilla, cuenco de cristal	2
Sémola + líquido	200g + 300ml	100	10-20	parrilla, cuenco de cristal	2
Lentejas + líquido	200g + 375ml	100	20-50	parrilla, cuenco de cristal	2
Arroz + líquido	200g + 250ml	100	25-40	parrilla, cuenco de cristal	2

Tablas y consejos

Verduras

Verduras/frescas		Temperatura °C	Tiempo de cocción min.	Bandeja	Soporte (desde abajo)
Berenjenas	en rodajas	100	15-20	perforada	2
Judías		100	35-45	perforada	2
Brécol	ramitas con tallo	100	25-30	perforada	2
Brécol	ramitas sin tallo	100	15-20	perforada	2
Coliflor	ramitas	100	25-30	perforada	2
Coliflor	cabeza completa	100	40-45	perforada	1
Guisantes		100	30-35	perforada	2
Hinojo	en tiras	100	15-20	perforada	2
Hinojo	partido por la mitad	100	20-30	perforada	2
Patatas con piel	enteras, pequeñas muy	100	20-25	perforada	2
Patatas con piel	enteras, gruesas muy	100	45-50	perforada	2
Patatas sin piel	en trozos	100	20-25	perforada	2
Colinabos	troceado	100	20-25	perforada	2
Judías		100	15-20	perforada	2
Zanahorias	en rodajas	100	25-30	perforada	2
Mazorcas		100	50-60	perforada	2
Pimientos	en tiras	100	12-15	perforada	2
Guindillas		100	12-15	perforada	2
Setas	en cuartos	100	12-15	perforada	2
Puerros	en rodajas	100	10-12	perforada	2
Coles de Bruselas		100	25-35	perforada	2
Apio	en tiras	100	15-20	perforada	2
Espárragos		100	20-35	perforada	2
Espinacas		100	12-15	perforada	2
Apio en rama		100	25-30	perforada	2
Calabacines	en rodajas	100	12-18	perforada	2

Dumplings

Dumplings	Temperature °C	Time min.	Container	Level
Sweet dumpling	100	20-30	Not perforated	2
Sweet yeast dumpling	100	15-20	Not perforated	2
Yeast dumpling	100	15-25	Not perforated	2
Bread dumpling	100	20-25	Not perforated	2
Napkin dumpling	100	25-30	Not perforated	2

ES

Tablas y consejos

Postres

Postres	Cantidad	Temperatura °C	Tiempo de cocción min.	Bandeja	Soporte (desde abajo)
Compota de manzana	500-1500 g	100	15-25	no perforada	2
Compota de pera	500-1500 g	100	25-30	no perforada	2
Crema catalana		80	20-25	parrilla-cuenquillo	2
Crema de caramelo		80	25-30	parrilla-cuenquillo	2
Yogur		40	4-6 horas	parrilla-cuenquillo	2
Compota de melocotón	500-1500 g	100	15-20	no perforada	2

Fruta (esterilizar/cocinar)

Fruta	Cantidad	Temperatura °C	Tiempo de cocción min.	Bandeja	Soporte (desde abajo)
Peras	4-6 copas de 1l	100	30-35	Parrilla	1
Cerezas	4-6 copas de 1l	80	30-35	Parrilla	1
Melocotones	4-6 copas de 1l	90	30-35	Parrilla	1
Ciruelas	4-6 copas de 1l	90	30-35	Parrilla	1

Regenerar

Calentamiento	Cantidad	Temperatura °C	Tiempo de cocción min.	Bandeja	Soporte (desde abajo)
Platos	1-2	100	12-15	Parrilla	2
Platos	3-4	100	15-20	Parrilla	2
Platos preparados		100	15-20	Parrilla	2

Escaldar

Verduras	Cantidad	Temperatura °C	Tiempo de cocción min.	Bandeja	Soporte (desde abajo)
p. ej., judías, puerro		100	10-12	perforada	2
Col verde	1000-2000 g	100	12-16	perforada	2
Hojas de col rizada	10-20	100	12-15	perforada	2
Repollo, completo	2000-2500 g	100	30-45	perforada	1
Tomates, pelados		80	12	parrilla	2

Tablas y consejos

Descongelación

Verduras/guarniciones		Temperatura °C	Tiempo de cocción min.	Bandeja	Soporte (desde abajo)
Brécol	ramitas con tallo	100	15-20	perforada	2
Menestra		100	15-20	perforada	2
Hojas de espinaca	raciones	100	10-15	no perforada	2
Coliflor	ramitas	100	15-20	perforada	2
Guisantes		100	15-25	perforada	2
Col verde	bloque grueso	100	25-35	no perforada	2
Zanahorias	en rodajas	100	15-20	perforada	2
Coles de Bruselas		100	20-25	perforada	2
Espárragos		100	25-30	perforada	2
Platos preparados		100	según se precise	parrilla	2
Pan		100	10-25	parrilla	2
Arroz		100	15-25	no perforada	2
Lentejas		100	15-20	no perforada	2
Pasta		100	15-20	no perforada	2

Cocción en 2 niveles

Indicaciones:

Para la cocción en dos niveles, los accesorios deben estar siempre en el 2º o 3º y en el 1º soporte desde abajo.

Los distintos tiempos de cocción se regulan como se indica a continuación:

Los alimentos que necesitan un tiempo de cocción más prolongado deben colocarse en la parte superior del horno de cocción al vapor. Los alimentos con tiempos de cocción más cortos se introducen en el primer soporte desde abajo.

Un ejemplo: Verduras, patatas y carne.

Introduzca las verduras y las patatas en el aparato en cualquier recipiente sobre la parrilla en el 2º o 3º soporte desde abajo.

Introduzca el pescado sobre el 1º soporte desde abajo.

Si se debe utilizar la bandeja perforada para el pescado, la bandeja no perforada deberá colocarse en el fondo del aparato para capturar el caldo de pescado que gotea. De este modo, el aparato se mantiene limpio.

Tiempo de cocción: Verduras y patatas 25-35 min.

Tiempo de cocción: Pescado, según el tipo, 15-25 min.

Se fija el tiempo más largo de cocción pero, gracias a los distintos niveles, la comida estará lista al mismo tiempo sin que nada se cocine excesivamente.

Limpieza de la cámara interior

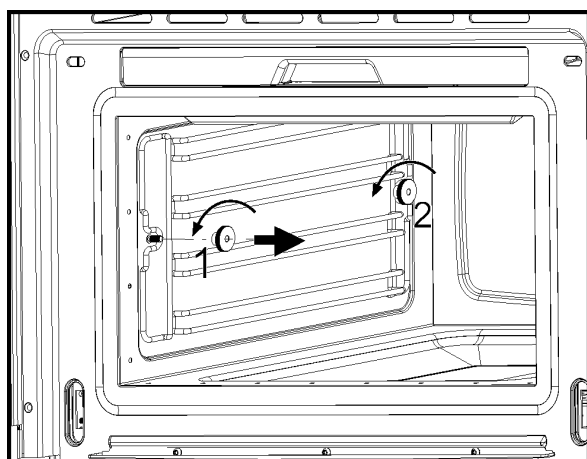
Bajo ninguna circunstancia utilice productos de limpieza abrasivos, como esponjas abrasivas multiuso, estropajos de metal, etc., ya que pueden dañar la superficie.

Limpie la cámara de cocción en caliente con un paño húmedo. A continuación, séquela frotando.

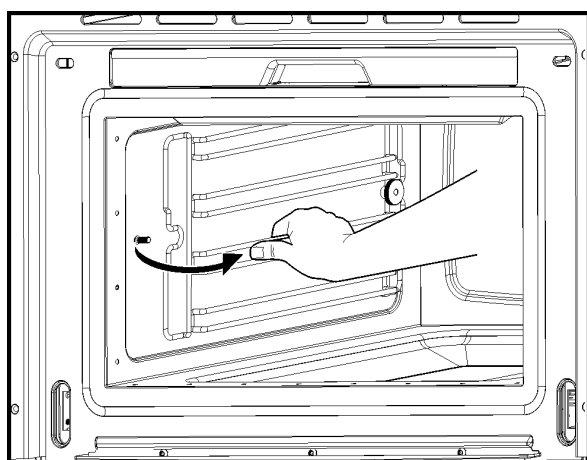
Para una limpieza más sencilla pueden extraerse las parrillas laterales. (Consulte el siguiente apartado).

Desenganche de las parrillas laterales

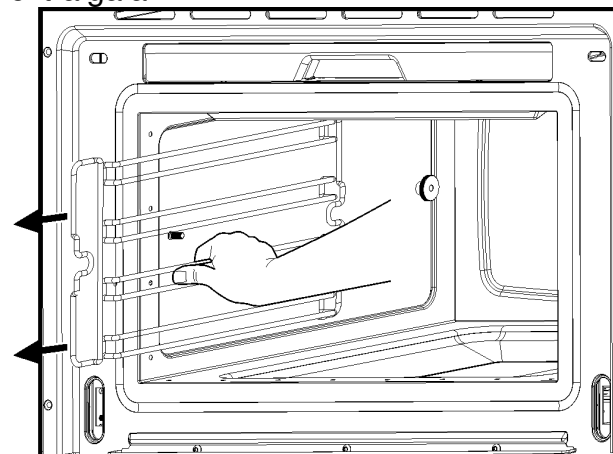
En las parrillas de colocación, afloje la tuerca estriada 1 hacia adelante en sentido contrario al de las agujas del reloj.



Afloje ligeramente la tuerca estriada 2 detrás en sentido contrario al de las agujas del reloj. No extraiga las tuercas estriadas.



Tire ligeramente hacia delante de la parrilla de colocación y extraícala.

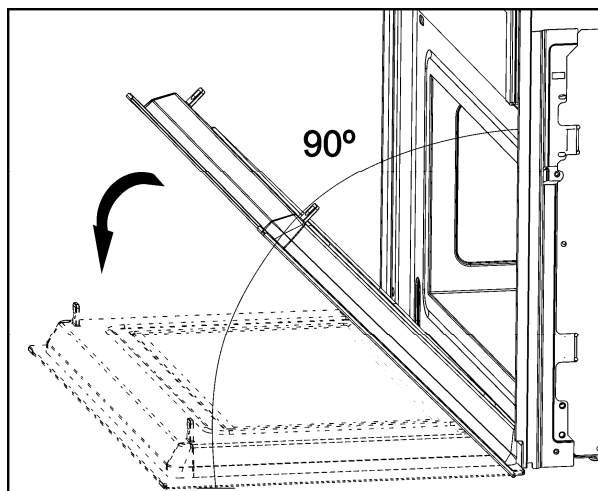


Para el montaje, deslice la parrilla de colocación por la tuerca estriada 2. Enrosque la tuerca estriada 1 en sentido de las agujas del reloj hasta el tope, y luego apriete la tuerca estriada 2.

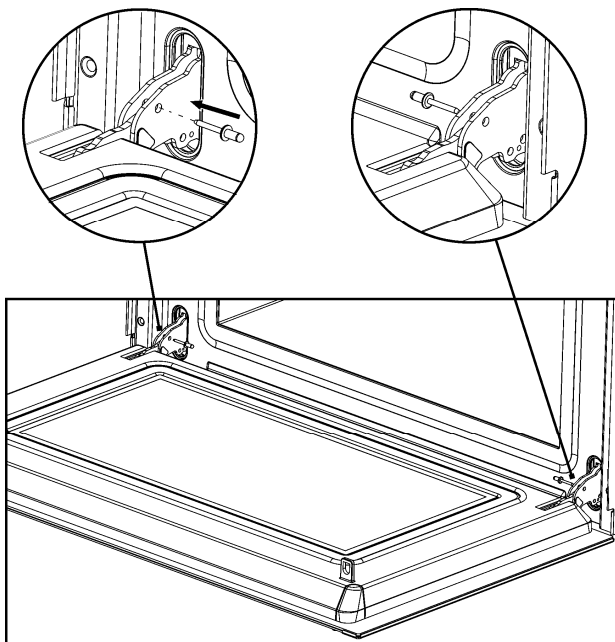
Mantenimiento

Extracción de la puerta del aparato

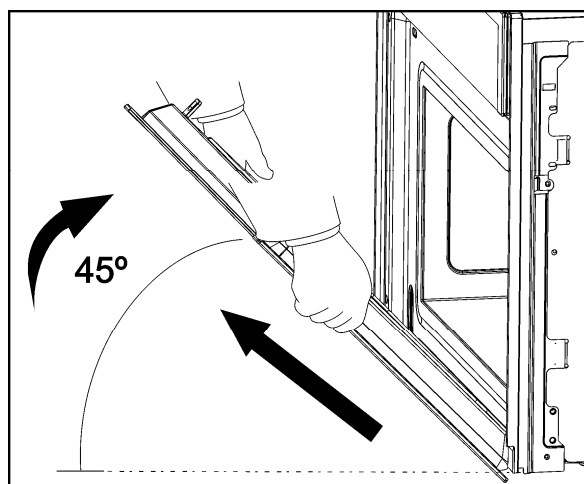
Open the appliance door as far as it will go.



Introduzca dos pernos en los agujeros de los quicios de la puerta.



Cierre la puerta lo suficiente para elevarla.



Para volver a montarla, introduzca las bisagras en los agujeros.

Abra la puerta del aparato al máximo y extraiga los pernos.

Eliminación del sarro

Siempre que se produce vapor, independientemente de la dureza del agua local (por ejemplo, el contenido de cal en el agua), se deposita la cal dentro del generador de vapor.

El lapso de tiempo entre las desincrustaciones depende de la dureza del agua y de la frecuencia de uso. Si emite vapor 4×30 minutos por semana, el aparato debe ser limpio profundamente (dependiendo de la dureza del agua) como se indica a continuación:

Dureza del agua	Eliminación de sarro cada
Muy suave	18 meses
Media	9 meses
Muy dura	6 meses

El aparato detecta automáticamente cuando es necesario eliminar el sarro y el display exhibe entonces:



Si no se realiza el procedimiento de eliminación del sarro, algunos ciclos de cocción después de que se haya exhibido el símbolo empezarán a parpadear.

Si no se realiza el procedimiento de eliminación del sarro una vez más, se bloquea el funcionamiento del horno y el display exhibe:



NOTA IMPORTANTE: La no eliminación del sarro puede impedir el funcionamiento o provocar daños al aparato.

Soluciones de eliminación de sarro adecuadas

Para desincrustar, use la solución "DURGOL®".

Esta solución de desincrustación permite una eliminación del sarro profesional y cuidadosa en su aparato y está disponible en los Centros de Atención al Cliente.

¡Atención! No utilice vinagre ni productos que contengan vinagre, pues pueden dañar el circuito interno del horno.

Las soluciones de desincrustación normales no son apropiadas porque contienen agentes con espuma.

Cuidados y mantenimiento

Procedimiento de eliminación del sarro



Advertencia: Por razones de seguridad, el proceso de eliminación del sarro no puede interrumpirse y tardará unos 45 minutos.

Se puede hacer esta limpieza con la puerta del aparato abierta o cerrada. El aparato debe estar en estado inactivo antes de iniciar este ciclo de eliminación del sarro.

Para empezar el ciclo, siga las instrucciones a continuación:

1. Pulse la tecla **"On/Off"** para conectar el horno.
2. Pulse las teclas **"Izquierda"** y **"Derecha"** simultáneamente durante 5 segundos. El display enseña la palabra **"CAL"** y se escucha un aviso sonoro intermitente. Si desea cancelar el proceso de desincrustación en este punto, pulse la tecla **"Parar"**.
3. Pulse la tecla **Inicio**.
4. Cuando el display enseña **"0.5L"**, remover el depósito de agua.
5. Usar 0.5 litros de una solución de eliminación de sarro adecuada en el depósito del agua y volver a posicionarlo.
6. Pulse la tecla **Inicio**. Se inicia el ciclo de Eliminación del sarro, que tarda cerca de 30 minutos.

7. Cuando el display exhibe **"1.0L"** parpadeando y el horno emite un aviso sonoro, remover y vaciar el depósito del agua.
8. Rellene el depósito con 1,0 litros de agua fría y vuelva a posicionar el depósito del agua.
9. Pulse la tecla **Inicio**. Se inicia el primer ciclo de lavado.
10. Cuando el display exhibe de nuevo **"1.0L"** parpadeando y el horno emite un aviso sonoro, remover y vaciar el depósito del agua.
11. Rellene el depósito con 1.0 litros de agua fría y vuelva a posicionar el depósito del agua.
12. Pulse la tecla **Inicio**. Se inicia el segundo ciclo de lavado.
13. Cuando el ciclo de lavado termina, el display exhibe el mensaje **"End"** (**"Fin"**).
14. Remover, vaciar y secar el depósito del agua.

Atención: La limpieza debe realizarse con el aparato desconectado de la corriente. Desconecte el enchufe de la toma de corriente o desactive el circuito de alimentación de corriente del aparato.

No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos, paños abrasivos ni objetos puntiagudos, ya que pueden aparecer manchas.

No utilice aparatos de limpieza de chorro a alta presión o de vapor.

Parte frontal

Es suficiente con limpiar el aparato con un paño húmedo. Si está muy sucia, añada al agua unas gotas de lavavajillas. A continuación, limpie el aparato con un paño seco.

Para los aparatos con una parte frontal de aluminio utilice un producto de limpieza de cristal suave y un paño suave, que no suelte pelusa. Límpiela en sentido horizontal sin ejercer presión sobre la superficie.

Elimine inmediatamente las manchas de cal, grasa, almidón y albúmina. Estas manchas pueden provocar corrosión.

Evite que penetre agua en el interior del aparato.

Cámara de cocción

Limpie las paredes interiores con un paño húmedo después de cada uso. Deje la puerta abierta para que se enfríe y seque la cámara interior.

No utilice un producto de limpieza agresivo para eliminar manchas persistentes. **No utilice aerosoles para hornos ni otros medios de limpieza agresivos o corrosivos.**

Mantenga siempre limpia la puerta y la parte frontal del aparato para garantizar su perfecto funcionamiento.

Evite la penetración de agua en los orificios de ventilación.

La cubierta de cristal de la lámpara se encuentra en la tapa del aparato y puede extraerse fácilmente para su limpieza. Para ello, desatornillela y límpiela con agua y lavavajillas.

Accesorios

Limpie los accesorios después de cada uso. Si están muy sucios, ablándelos primero y utilice a continuación un cepillo y una esponja. Los accesorios pueden limpiarse en el lavavajillas.

¿Qué hacer en caso una avería de funcionamiento?

¡ATENCIÓN! Las reparaciones sólo pueden ser realizadas por técnicos especialistas. Todas las manipulaciones realizadas por personas sin autorización del fabricante entrañan peligro.

Los siguientes problemas pueden solucionarse sin necesidad de informar al Servicio de Atención al Cliente:

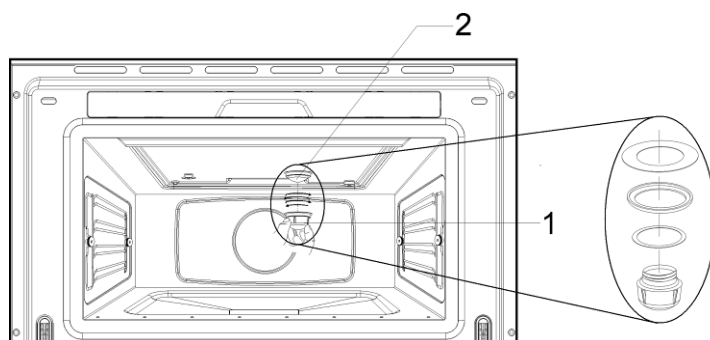
- **La pantalla está apagada.** Compruebe si:
 - el piloto de hora está desactivado (consulte el apartado relativo a los ajustes básicos).
- **No pasa nada cuando se pulsan los botones.** Compruebe si:
 - el bloqueo de seguridad está activado (consulte el apartado relativo a los ajustes básicos).
- **El aparato no funciona.** Compruebe si:
 - el enchufe está conectado correctamente a la toma de corriente,
 - el circuito de alimentación de corriente del aparato está activado,
- **Se escuchan ruidos durante el funcionamiento**
 - Se trata de ruidos de funcionamiento que pueden producirse durante todo el tiempo de cocción al vapor, p. ej., por las bombas de agua en el generador de vapor.
 - Estos ruidos son normales, no representan un problema.
- **Los alimentos no se calientan o se calientan muy lentamente.** Compruebe si:
 - Ha seleccionado la temperatura y el tiempo de funcionamiento correctos,
 - Ha introducido una cantidad de alimentos superior o más fría de lo normal en el interior del aparato.
- **Si aparece en la pantalla “Err_”, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente.**

- **Al finalizar un proceso de cocción se escucha un ruido.** Esto no es un problema.
 - El ventilador de refrigeración sigue funcionando durante un tiempo determinado. El ventilador se desactiva cuando la temperatura ha descendido lo suficiente.
- **El aparato funciona, pero la iluminación interior no.**
 - Si todas las funciones se ejecutan correctamente, es posible que la lámpara se haya fundido. Puede seguir utilizando el aparato.

Cambio de lámpara

Siga estos pasos para sustituir la lámpara:

- Desconecte el aparato del suministro de corriente. Desconecte el enchufe de la toma de corriente o desactive el circuito de alimentación de corriente del aparato.
- Desatornille la tapa de cristal delante de la lámpara (1).
- Extraiga la lámpara halógena (2). **Atención: La lámpara puede estar muy caliente.**
- Coloque una nueva lámpara E14 230-240V / 15W. Siga las indicaciones del fabricante de la lámpara.
- Atornille la tapa de cristal delante de la lámpara (1).
- Vuelva a conectar el aparato a la toma de corriente.



Características técnicas

Descripción de funciones

Símbolo	Función	Alimentos
	Vapor	Cocinar todo tipo de vegetales, arroz, cereales y carne. Obtener zumo de las bayas. Descongelar y cocinar simultáneamente los vegetales.
	Regeneración y Esterilización	Regenerar platos cocinados y comidas precocinadas. Esterilizar/hervir frutos.
	Cocinar vegetales	Cocinar varios tipos de vegetales.
	Cocinar pescado	Cocinar varios tipos de pescado.
	Cocinar carne	Cocinar varios tipos de carne.
	Guarniciones	Cocinar varios tipos de guarniciones.

Pantallas

Mensaje	Descripción
Depósito del agua	
	Parpadeo – el depósito del agua está vacío. Debe rellenarlo.
	Indicación de que el depósito no está en su sitio.
DEP	El depósito del agua debe ser removido, vaciado y reinsertado.
Reducción de vapor	
VAP	Indicación de que el proceso de reducción de vapor está en curso.
PUMP	Indicación de que el agua caliente está siendo bombeada hacia el depósito del agua.
Eliminación del sarro	
CAL	Debe eliminarse el sarro del aparato. Parpadeo – se inicia la eliminación del sarro.
0.5L	Use 0.5 litros de una solución de eliminación del sarro en el depósito del agua.
1.0L	Rellene con 1.0 litro de agua fría el depósito para el lavado.
Avisos del sistema	
HOT	Temperatura en el Cuadro Electrónico demasiado alta.
Err_	Contacte el Servicio de Atención al Cliente

Especificación

- Tensión alterna (ver placa de características)
- Consumo de potencia 1500 W
- Dimensiones exteriores (anch. x alt. x prof.) 595 x 455 x 472 mm
- Dimensiones de la cámara de cocción (anch. x alt. x prof.). 420 x 210 x 390 mm
- Capacidad del horno. 35 l
- Peso 32 kg

Leia atentamente as instruções deste folheto, pois irão ajudar-lhe a obter bons resultados com o seu forno de vapor.

GUARDE A DOCUMENTAÇÃO DESTE APARELHO, ASSIM PODERÁ CONSULTÁ-LA TAMBÉM MAIS TARDE.

Mantenha estas instruções sempre à mão. Caso ceda o aparelho a terceiros, entregue-lhes também as respectivas instruções.

Notas sobre a protecção do ambiente

Eliminação da embalagem

A embalagem está marcada com um Ponto Verde.

Elimine todos os materiais de embalagem, tais como o papelão, o poliestireno e os plásticos, introduzindo-os nos contentores adequados. Desta forma assegura-se a reciclagem dos materiais de embalagem.



Eliminação de aparelhos inutilizados

A Directiva Europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE) estabelece que os electrodomésticos não podem ser eliminados juntamente com os resíduos urbanos normais.

Os aparelhos colocados fora de serviço devem ser recolhidos separadamente, a fim de otimizar a percentagem de recuperação e reutilização dos materiais e para evitar potenciais danos para a saúde do Homem e do ambiente. O símbolo constituído por um contentor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos, a fim de recordar o dever da recolha separada.

Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda, com o objectivo de obterem informações sobre o local apropriado para o armazenamento dos electrodomésticos usados.

Inutilize o seu aparelho, antes de o eliminar. Tire o cabo para fora, corte e elimine-o.

Instruções de instalação	31
Antes da instalação	31
Depois da instalação	31
Instruções de segurança	32
Descrição do aparelho	34
Definições básicas	35
Regulações iniciais	35
Definir as horas	35
Configuração da Dureza da Água	35
Visualizar/esconder o relógio	36
Bloqueio de segurança	36
Temporizador	37
Funções básicas	38
Vapor	38
Aquecer & Esterilizar	38
Funções especiais	39
Cozinhar vegetais	39
Cozinhar peixe	40
Cozinhar carne	41
Acompanhamentos	42
Encher com água	43
Encher o depósito de água	43
Introduzir mais água	43
Esvaziar o depósito de água	43
Durante o funcionamento	44
Interrupção do processo de cozedura	44
Alterar parâmetros	44
Cancelar um ciclo de cozinhar	44
Fim de um ciclo de cozinhar	44
Tabelas e dicas	45
Utilização dos acessórios	45
Manutenção	51
Limpeza do interior	51
Remover as grelhas laterais	51
Desmontar a porta	52
Descalcificação	53
Produtos de descalcificação adequados	53
Procedimento de descalcificação	54
Limpeza e manutenção do aparelho	55
Frente do aparelho	55
Interior	55
Acessórios	55
O que fazer em caso de avaria de funcionamento?	56
Substituição da lâmpada	56
Características técnicas	57
Descrição das funções	57
Indicações	57
Specifications	58
Instalação	59

Instruções de instalação

Antes da instalação

Verifique a tensão de alimentação indicada na placa de características! Tem de corresponder à tensão da sua rede.

Abra a porta do aparelho e retire **todos os acessórios** bem como o material de embalagem.

Atenção! A parte da frente do aparelho pode estar coberta por uma **película de protecção**. Remova esta película cuidadosamente antes da primeira utilização do aparelho. Comece na parte inferior.

Assegure-se que o aparelho não está danificado. Verifique se a porta fecha correctamente e se a face interior da porta e o espaço interior da frente não apresentam danos. Se detectar algum dano, contacte o Serviço de Assistência Técnica. O número de telefone encontra-se na contra-capa deste folheto.

NÃO USE O APARELHO se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados, se o aparelho não funcionar correctamente, ou se o aparelho tiver ficado danificado ou caído. Contacte, eventualmente, o Serviço de Assistência Técnica. O número de telefone encontra-se na contra-capa deste folheto.

Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e resistente. O aparelho não deve ser instalado na proximidade de elementos de aquecimento, rádios ou televisores.

Aquando da instalação assegure-se que o cabo de alimentação não entra em contacto

com humidade, com objectos de arestas vivas ou com a parte de trás do aparelho, uma vez que as temperaturas elevadas podem danificar o cabo.

Atenção: O aparelho instalado não pode bloquear o acesso à ficha.

Depois da instalação

O aparelho está equipado com um cabo de alimentação e uma ficha para corrente monofásica, 230-240V - 50Hz.

Em caso de ligação permanente, o aparelho deve ser instalado por um técnico qualificado.

Nesse caso, a ligação a um circuito eléctrico deve ser feita com um disjuntor para todos os pólos, com uma distância mínima de 3 mm entre os contactos.

ATENÇÃO: É OBRIGATÓRIO LIGAR O APARELHO À TERRA.

Tanto o fabricante como os revendedores declinam qualquer responsabilidade por danos que possam ser causados a pessoas, animais ou coisas, caso se verifique que as presentes instruções de instalação não foram observadas.

O aparelho só funciona com a porta correctamente fechada.

Antes da primeira utilização limpe o interior do aparelho e os acessórios de acordo com as instruções de limpeza constantes do capítulo "Limpeza e manutenção do aparelho".

A instalação deve respeitar as instruções fornecidas separadamente.



- **Atenção!** Não deixe o aparelho funcionar sem vigilância.
- **Atenção!** Se notar fumo ou fogo, mantenha a porta fechada para abafar as chamas. Desligue o aparelho e tire a ficha da tomada ou interrompa a alimentação eléctrica do aparelho.
- Gorduras e óleos sobreaquecidos inflamam facilmente. Por isso, não aqueça óleo ou gordura dentro do aparelho. Em caso algum, tente apagar gordura ou óleo a arder com água (perigo de explosão)! Abafe as chamas com um pano húmido e mantenha todas as portas e janelas fechadas.
- **Atenção!** Não use álcool com elevado teor alcoólico para fazer os seus cozinhados no aparelho. Poderá levar a um sobreaquecimento dos alimentos, perigo de explosão!
- **Atenção!** Este aparelho não é apropriado para ser usado por pessoas (incluindo crianças) que não estejam na plena posse das suas faculdades físicas, sensoriais e mentais. Os utilizadores que não têm nem experiência nem conhecimento do aparelho e aos quais o funcionamento do aparelho

não foi explicado, devem ser vigiados por uma pessoa que seja responsável pela sua segurança. As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.

- Use a segurança para crianças.
- O aparelho pode ficar muito quente durante a utilização. Tenha cuidado e evite qualquer contacto com os elementos de aquecimento que se encontram no interior do aparelho.
PERIGO DE QUEIMADURAS!
- **Cuidado!** As peças acessíveis podem ficar muito quentes. Mantenha as crianças afastadas do aparelho.
- **Atenção!** Se abrir a porta do aparelho durante ou depois da cozedura, podem sair vapor quente e gotas de água. Afaste-se para o lado ou para trás.
- **Cuidado!** Em caso algum, use a porta quente do aparelho para fixar cabos de alimentação de outros aparelhos eléctricos. O isolamento do cabo pode derreter.
Perigo de curto-circuito!

Instruções de segurança

Este aparelho destina-se, exclusivamente, ao uso doméstico!

Este aparelho é adequado para a confecção de produtos alimentares em casa. Não se aceita qualquer responsabilidade por danos provocados por um uso não apropriado ou não permitido.

Se proceder em conformidade com as instruções, evitará danos no aparelho e outras situações perigosas:

- Não tape ou obstrua as aberturas de ventilação.
- Não guarde dentro do aparelho objectos que em caso de ligação accidental podem provocar perigo.
- Não use o aparelho como despensa.
- Não deite aguardente (por exemplo, brandy, uísque, *schnaps*) por cima dos alimentos quentes. Perigo de explosão!
- Os acessórios, tais como as grelhas e os tabuleiros, aquecem muito dentro do forno. Use pegas.
- Para evitar queimaduras, use sempre luvas de cozinha quando, ao mexer em loiças e recipientes, tem de tocar no interior do aparelho.
- Não se apoie ou sente na porta aberta do aparelho, pois poderá provocar danos, sobretudo, na área das dobradiças. A porta aguenta, no máximo, 8 kg.

- As grelhas têm uma capacidade de carga máxima de 8 kg. Para evitar danos, não ultrapasse este peso.

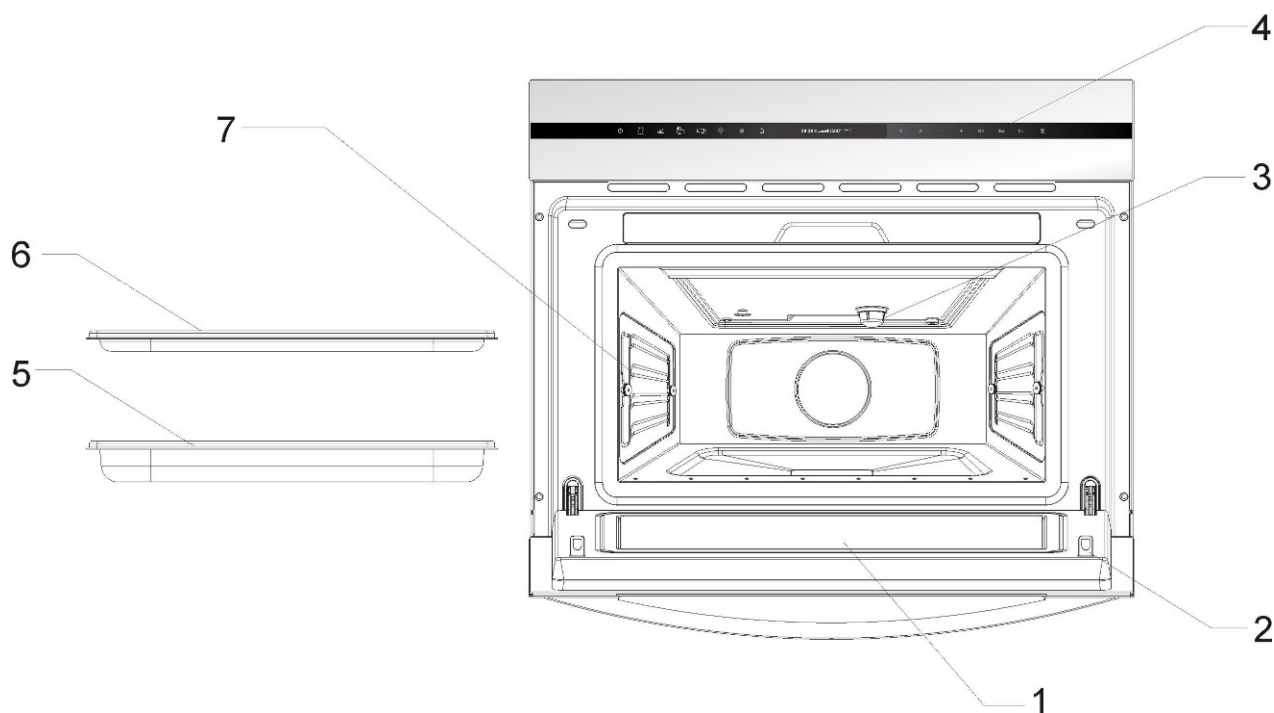
Limpeza:

- Mesmo depois de desligar o aparelho, este ainda se mantém quente durante algum tempo. Dê-lhe tempo suficiente para arrefecer antes de começar, por exemplo, com a limpeza.
- Não use produtos abrasivos ou raspadores metálicos cortantes para a limpeza do vidro da porta do forno, porque podem riscar a superfície e destruir o vidro.
- As superfícies de contacto da porta (frente do forno e lado interior da porta) devem estar sempre impecavelmente limpas, a fim de garantir o funcionamento correcto.
- Consulte as instruções de limpeza no capítulo “Limpeza e manutenção do aparelho”.

Em caso de reparação:

- Caso se verifiquem danos no cabo de alimentação, este deve ser substituído pelo fabricante, por um representante autorizado ou por um técnico qualificado para este trabalho, a fim de evitar situações perigosas. Além disso, é necessária uma ferramenta especial.
- As reparações e os trabalhos de manutenção, sobretudo em componentes eléctricos sob tensão, só podem ser executados por técnicos autorizados pelo fabricante.

Descrição do aparelho



- 1. – Vidro da porta
- 2. – Bloqueio de segurança
- 3. – Lâmpada
- 4. – Pannel de comando

- 5. – Tabuleiro
- 6. – Tabuleiro com furos
- 7. – Grelha lateral



- a – Botão ON/OFF
- b – Botão de função Vapor
- c – Botão de função Regeneração & Esterilização
- d – Botão de função Cozinhar Vegetais
- e – Botão de função Cozinhar Peixe
- f – Botão de função Cozinhar Carne
- g – Botão de função Cozinhar Acompanhamentos
- h – Botão Temporizador Decrescente

- 1 – Botão "Esquerda"
- 2 – Botão "Direita"
- 3 – Botão "-"
- 4 – Botão "+"
- 5 – Botão "OK"
- 6 – Botão "Start"
- 7 – Botão "Stop"
- 8 – Botão de "Bloqueio de segurança"
- D1 – Mostrador

Definições básicas

Regulações iniciais

Após a ligação do aparelho à rede ou após uma falha de corrente, o relógio fica a piscar, indicando desse modo que as horas não estão correctas.

O aparelho não funciona antes de acertar as horas e a dureza da água. Para acertar o relógio e a dureza da água, proceda da seguinte forma:

Definir as horas

O relógio irá piscar se o seu microondas se desligar e ligar durante uma falha de energia, para indicar que a hora não está definida. Para definir a hora, proceda do seguinte modo:



1. Prima o botão **"On/Off"** para ligar o forno.
2. Mantenha os botões **"–"** e **"+"** premidos simultaneamente. Os dígitos das horas começarão a piscar (os passos 1 e 2 não são necessários se for a primeira vez que liga o microondas, ou após uma falha de electricidade).
3. Prima os botões **"–"** e **"+"** para definir as horas.
4. Prima o botão **OK** para confirmar as horas. Os dígitos dos números irão piscar.
5. Prima os botões **"–"** e **"+"** para definir os minutos.
6. Prima o botão **OK** para confirmar os minutos.

Configuração da Dureza da Água



O aparelho comporta um sistema que indica, automaticamente, a altura para descalcificar.

O sistema pode ser optimizado para residências com água muito macia (também através da utilização de um aparelho amaciador de água) e água muito dura, ao alterar as configurações do utilizador para um alcance relevante de dureza da água (ver tabela em baixo).

Para configurar o parâmetro de dureza de água, siga as seguintes instruções:

1. Prima o botão **"On/Off"** para ligar o forno.
2. Prima os botões **"Esquerda"** e **"Direita"** ao mesmo tempo. O nível de dureza começará a piscar (os passos 1 e 2 não são necessários se for a primeira vez que liga o forno micro-ondas, ou após uma falha de electricidade).
3. Prima os botões **"–"** e **"+"** para configurar o valor correcto do parâmetro de dureza da água, de acordo com a tabela abaixo.
4. Prima o botão **"OK"** para configurar o parâmetro. O mostrador exibe as horas.

Definições básicas

A tabela seguinte contém a definição dos diferentes níveis da dureza da água.

Tipo	Dureza da água				Mostrador
	Ca + Mg (ppm)	Graus Ingleses [°eH]	Graus Franceses [°dF]	Graus Alemães [°dH]	
Água macia	0 a 150	0 a 11	0 a 15	0 a 8	MACIA
Água média	151 a 350	12 a 25	16 a 35	9 a 20	MÉDIA
Água dura	501 a 500	26 a 35	36 a 50	21 a 28	DURA

Visualizar/esconder o relógio



Se a visualização do relógio o perturba, poderá escondê-lo prosseguindo da seguinte forma

1. Prima o botão **“On/Off”** para ligar o forno.
2. Prima o botão **“OK”** durante 3 segundos. O ecrã ficará vazio.

Se quiser voltar a visualizar o relógio repita o mesmo procedimento.

Bloqueio de segurança

O funcionamento do forno pode ser bloqueado (por exemplo, para impedir a sua utilização por crianças).



Para bloquear o forno proceda do seguinte modo:

1. Prima o botão **“On/Off”** para ligar o forno.
2. Mantenha o botão **“Bloqueio de segurança”** premido durante 3 segundos. O botão de

“Bloqueio de segurança” acende e visualizam-se símbolos de botões.

O forno não funcionará até ser desbloqueado. Para desbloquear o forno repita o mesmo procedimento.

Definições básicas

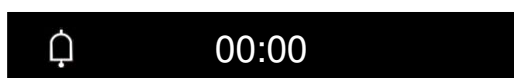
Temporizador

Utilize esta função como um auxílio nas tarefas culinárias diárias.



Para programar o Temporizador, siga as seguintes instruções:

1. Prima o botão “**On/Off**” para ligar o forno.
2. Prima a tecla de função “**Temporizador**”. O botão fica vermelho e o ecrã mostra:



3. Prima os botões “-” e “+” para definir as horas pretendidas.
4. Prima o botão **OK**. O Temporizador iniciará uma contagem decrescente.

Quando o tempo programado terminar, o forno emitirá três apitos que se irão repetir a cada 30 segundos ou até que o botão **Temporizador** pisque. Prima o botão **Temporizador** para desactivar os apitos.

Enquanto o Temporizador estiver a funcionar, o botão Temporizador estará vermelho. O mostrador e as luzes demonstram o seguinte:

1. Se não estiver a decorrer qualquer função, o mostrador exibe a contagem decrescente do Temporizador e o botão Temporizador fica vermelho.
2. Se alguma função se encontrar activa, o mostrador e os botões exibem os parâmetros normais da função. Para consultar o tempo que resta no Temporizador, premir a tecla Temporizador. O mostrador exibirá o Temporizador por breves instantes, continuando com as indicações da função passados 5 segundos ou quando o botão Temporizador for novamente premido. Enquanto o Temporizador for exibido, poderá alterar o tempo restante com os botões “-” e “+” anteriormente descritos.

Vapor

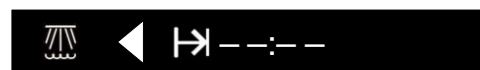
Use esta função para cozer e aquecer vegetais, batatas, arroz, peixe e carne.



1. Prima o botão “On/Off” para ligar o forno.
2. Prima o botão de função “Vapor”. O botão fica vermelho e o ecrã mostra:



3. Prima os botões “-” e “+” para definir a temperatura pretendida.
4. Prima o botão “>”. O ecrã mostra:



5. Prima os botões “-” e “+” se quiser definir o Tempo de Funcionamento desejado. A configuração é opcional. Passe para o ponto 7 se não desejar programar a duração.
6. Se deseja modificar qualquer um dos parâmetros mencionados acima, prima os botões “<” ou “>” para seleccionar o parâmetro e em seguida os botões “-” e “+” para definir um valor diferente.
7. Prima o botão **Iniciar**. O forno começará a funcionar.

Nota importante: O símbolo piscará no mostrador, o que significa que a temperatura interna do forno é inferior àquela definida.

Aquecer & Esterilizar

Utilizar esta função para aquecer pratos cozinhados e refeições rápidas e também para esterilizar e cozer fruta.

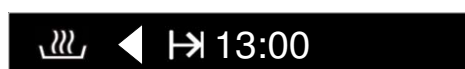


1. Prima o botão “On/Off” para ligar o forno.
2. Prima o botão “Aquecer & Esterilizar”. O botão fica vermelho e o ecrã mostra:



3. Prima os botões “+” e “-” para definir o Programa desejado (ver tabela abaixo).

4. Prima o botão “>”. O ecrã mostra:



5. Prima os botões “-” e “+” se quiser alterar o Tempo de Funcionamento predefinido. A configuração é opcional.
6. Prima o botão **Iniciar**. O forno começará a funcionar.

Nota importante: O símbolo piscará no mostrador, o que significa que a temperatura interna do forno é inferior àquela definida.

Programa	Tipo de Comida	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Instruções
R 01	Pratos cozinhados	100°C	13	Retirar a tampa da embalagem e coloque o prato no recipiente com furos.
R 02	Refeições rápidas / congeladas	100°C	18	
R 03	Feijões	100°C	35	Esterilização: Os tempos e temperaturas referem-se a boiões de conserva de 1L.
R 04	Cerejas	80°C	35	
R 05	Ameixas	90°C	35	
R 06	Biberões	100°C	12	

Funções especiais

Cozinhar vegetais

Utilizar esta função para cozinhar os vegetais como descrito na tabela de baixo.

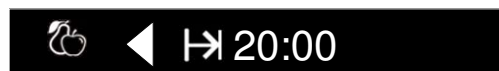


1. Prima o botão “On/Off” para ligar o forno.
2. Prima o botão “Cozinhar Vegetais”. O botão fica vermelho e o ecrã mostra:



3. Prima os botões “+” e “-” para definir o Programa desejado (ver tabela abaixo).

4. Prima o botão “>”. O ecrã mostra:



5. Prima os botões “-” e “+” se quiser alterar o Tempo de Funcionamento predefinido. A configuração é opcional.

6. Prima o botão **Iniciar**. O forno começará a funcionar.

Nota importante: O símbolo piscará no mostrador, o que significa que a temperatura interna do forno é inferior àquela definida.

Programa	Tipo de Vegetal	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
A 01	Brócolos / flósculos	100 °C	20
A 02	Couve-flor / flósculos	100 °C	25
A 03	Batatas / pedaços	100 °C	25
A 04	Ervilhas proteaginosas	100 °C	15
A 05	Espargo	100 °C	25

Cozinhar peixe

Utilizar esta função para cozinhar os tipos de peixe descritos na tabela de baixo.

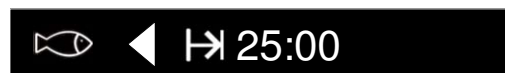


1. Prima o botão **"On/Off"** para ligar o forno.
2. Prima o botão **"Cozinhar Peixe"**. O botão fica vermelho e o ecrã mostra:



3. Prima os botões "+" e "-" para definir o Programa desejado (ver tabela abaixo).

4. Prima o botão ">" . O ecrã mostra:



5. Prima os botões "-" e "+" se quiser alterar o Tempo de Funcionamento predefinido. A configuração é opcional.
6. Prima o botão **Iniciar**. O forno começará a funcionar.

Nota importante: O símbolo  piscará no mostrador, o que significa que a temperatura interna do forno é inferior àquela definida.

Programa	Tipo de Peixe	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
B 01	Truta	80 °C	25
B 02	Camarão	90 °C	15
B 03	Filetes de peixe	80 °C	18
B 04	Mexilhão	100 °C	25
B 05	Lagosta	100 °C	30

Funções especiais

Cozinhar carne

Utilizar esta função para cozinhar os tipos de carne descritos na tabela de baixo.

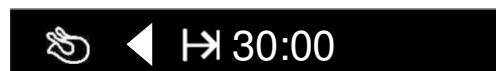


1. Prima o botão “On/Off” para ligar o forno.
2. Prima o botão “Cozinhar Carne”. O botão fica vermelho e o ecrã mostra:



3. Prima os botões “+” e “-” para definir o Programa desejado (ver tabela abaixo).

4. Prima o botão “>”. O ecrã mostra:



5. Prima os botões “-” e “+” se quiser alterar o Tempo de Funcionamento predefinido. A configuração é opcional.

6. Prima o botão **Iniciar**. O forno começará a funcionar.

Nota importante: O símbolo piscará no mostrador, o que significa que a temperatura interna do forno é inferior àquela definida.

Programa	Tipo de Carne	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
C 01	Peito de frango	100 °C	30
C 02	Lombo de porco fumado / pedaços	100 °C	45
C 03	Escalopes de peru	100 °C	20
C 04	Filetes de porco, inteiro	100 °C	25
C 05	Salsichas pré-cozinhadas	90 °C	15

Acompanhamentos

Utilizar esta função para cozinhar as comidas como descrito na tabela de baixo.



1. Prima o botão **"On/Off"** para ligar o forno.
2. Prima o botão **"Cozinhar Peixe"**. O botão fica vermelho e o ecrã mostra:



3. Prima os botões "+" e "-" para definir o Programa desejado (ver tabela abaixo).

4. Prima o botão ">". O ecrã mostra:



5. Prima os botões "-" e "+" se quiser alterar o Tempo de Funcionamento predefinido. A configuração é opcional.

6. Prima o botão **Iniciar**. O forno começará a funcionar.

Nota importante: O símbolo piscará no mostrador, o que significa que a temperatura interna do forno é inferior àquela definida.

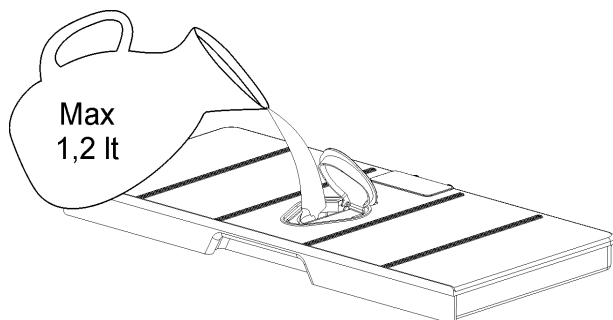
Programa	Tipo de Comida	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
D 01	Pastel de levedura doce	100 °C	20
D 02	Pastel de levedura	100 °C	25
D 03	Pastéis	100 °C	30
D 04	Arroz	100 °C	35
D 05	Lentilhas	100 °C	40

Encher com água

Encher o depósito de água

Todas as funções exigem que o depósito de água esteja cheio.

Encha o depósito com água potável fresca fria até à marcação “MAX” e coloque-o na parte superior do forno até encaixar. Aproximadamente 1 l



A indicação  significa que o depósito de água não está correctamente posicionado.

Introduzir mais água

O volume de água chega, normalmente, para um processo de cozedura de 50-60 minutos.

A necessidade de introduzir mais água, é indicada pela lâmpada do depósito de água . Deite 0,5 litros no máx., para garantir que a água não transborda quando volta ao depósito.
PERIGO DE TRANSBORDO!

Esvaziar o depósito de água

Quando o aparelho é desligado, a água restante é bombeada de volta ao depósito de água.

Enquanto a bomba estiver a trabalhar, o visor mostra “PUMP”.

Esta informação mantém-se no visor até a água atingir uma temperatura de 75°C, antes de ser bombeada de volta ao depósito de água.

Atenção: A água no depósito pode estar quente. Perigo de queimaduras!

Quando toda a água se encontra novamente no depósito, o visor mostra “DEP”. Proceda da seguinte forma:

- Retire o depósito de água do aparelho e esvazie-o.
- Seque o depósito de água e coloque-o novamente no aparelho. Com um pano seque o interior do aparelho.
- Deixe a porta do aparelho aberta até o aparelho ter arrefecido e estar totalmente seco.

IMPORTANTE: Recomenda-se que retire e esvazie o depósito de água após cada processo de cozedura. Evitará o desenvolvimento de bactérias e de calcário no aparelho.

Se quiser realizar dois processos de cozedura a vapor sucessivos, não é necessário esvaziar o depósito de água. O visor mostra a indicação “DEP”.

Para apagar este aviso, prima a tecla **Stop**. A seguir poderá iniciar um novo processo de cozedura sem retirar e esvaziar o depósito de água.

Interrupção do processo de cozedura

O processo de cozedura pode ser interrompido a qualquer momento, premindo uma vez a tecla **Start/Stop**.

O aparelho tem uma função de redução do vapor que é activada com a tecla **Start/Stop**. Desta forma, o vapor que sai ao abrir a porta, é minimizado.

O processo tem uma duração de aproximadamente três minutos, e durante este tempo o visor mostra "VAP".

Atenção: Quando se abre a porta, durante ou depois do processo de cozedura, sai vapor quente do aparelho. Afastar-se para o lado ou para trás.

Neste momento:

- **A produção de vapor foi interrompida.**
- As paredes interiores e o depósito de água ainda estão quentes. **Perigo de queimaduras!**
- O relógio pára, sendo mostrado o tempo de funcionamento restante (caso tenha sido regulado).

Se desejar, pode:

1. virar ou mexer os alimentos,
2. alterar os parâmetros do processo.

Feche a porta e prima a tecla **Start/Stop** para continuar o processo.

Alterar parâmetros

Pode alterar os parâmetros da função activa premindo os botões "<" ou ">" para seleccionar o parâmetro e em seguida os botões "-" e "+" para definir um valor diferente. Prima o botão "OK" ou aguarde durante alguns segundos antes de confirmar o valor do novo parâmetro.

Cancelar um ciclo de cozinhar

Se desejar cancelar o processo de cozinhar, prima duas vezes o botão **Parar**.

O forno emitirá um apito e o relógio aparecerá no **mostrador**.

Fim de um ciclo de cozinhar

No fim da duração programada ou quando premir o botão **Parar** para terminar o ciclo de cozinhar, serão emitidos três apitos e o mostrador exibirá a palavra **"End"**, o forno inicia a função de redução de vapor.

Esta função liberta, gradualmente, o vapor da cavidade, para que não exista uma libertação súbita de vapor quando a porta do aparelho for aberta.

Esta função demora cerca de 3 minutos e enquanto estiver a decorrer, o mostrador exibirá a palavra **"VAP"**.

Aviso! Ao abrir a porta durante ou depois do ciclo de cozinhar, tenha cuidado com o fluxo de ar/vapor quente a sair da câmara de cozinhar. Afastar-se para evitar queimaduras.

A ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar por um certo período de tempo depois de o aparelho ter sido desligado. Esta é uma função normal, com o propósito de reduzir a temperatura no interior do forno.

A água residual presente na caldeira deverá atingir a temperatura de 75°C antes de ser bombeada para o depósito de água. Enquanto a água estiver a ser bombeada, o mostrador exibe a mensagem **"PUMP"**.

Aviso: A água no depósito pode estar quente. Perigo de queimaduras!

Quando o mostrador exibe a palavra **"DEP"**, significa que a água foi bombeada e que o depósito de água pode ser removido.

Retirar o depósito de água e secá-lo minuciosamente. Deixar a área de cozinhar arrefecer por um momento, procedendo à sua limpeza e secagem com um pano. A porta deve ser deixada aberta por algum tempo, de modo a que o aparelho possa secar por completo.

Tabelas e dicas

Utilização dos acessórios

O recipiente com furos é usado para cozinhar legumes, carne e aves, frescos ou congelados.

É importante que o recipiente sem furos seja introduzido no primeiro nível a contar de baixo. Desta forma, as gotas de líquido que caem são recolhidas e não sujam o aparelho. O recipiente com furos que contém os alimentos é introduzido no segundo nível a contar de baixo.

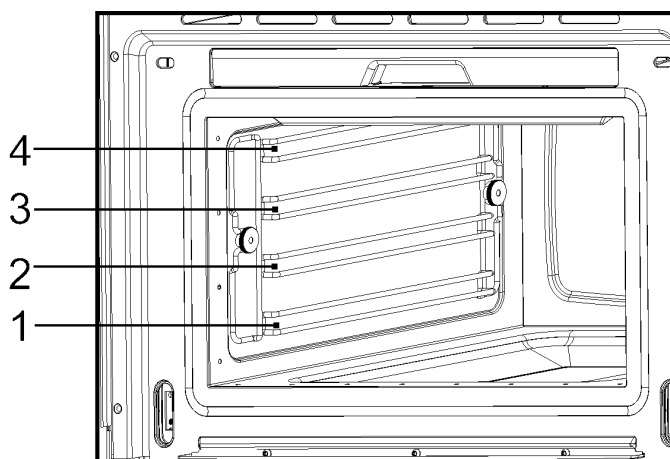
O recipiente sem furos é usado para cozinhar a vapor alimentos sensíveis como, por exemplo,

compotas, *knödel* (bolas de massa à base de pão) e alimentos que aumentam de volume.

A grelha é usada como superfície de apoio para recipientes mais pequenos, por exemplo, taças de sobremesa, e para regenerar refeições em pratos.

Para dados mais precisos consulte as tabelas.

Os valores indicados relativos à cozedura e à temperatura são valores de orientação. A duração efectiva da cozedura pode variar em função do tipo e da qualidade dos produtos.



Peixe

Fish	Quantity	Temperature °C	Time min.	Container	Level
Peixe	Quantidade	Temperatura °C	Tempo de cozedura min.	Recipiente	Nível a contar de baixo
Dourada	800-1200 g	80	30-40	com furos	2
Truta	4 x 250 g	80	20-25	com furos	2
Filete de salmão	500-1000 g	80	15-25	com furos	2
Truta salmonada	1000-1200 g	80	25-35	com furos	1/2
Camarão	500-1000 g	80	15-20	com furos	2
Mexilhão da Nova Zelândia	1000-1500 g	100	25-35	com furos	2
Filete de alabote	500-1000 g	80	20-25	com furos	2
Berbigão	500-1000 g	100	10-20	com furos	2
Lavagante, cong.	800-1200 g	100	25-30	com furos	1/2
Filete de bacalhau fresco	1000-1200 g	80	20-25	com furos	2
Amêijoia	1000-1200 g	100	15-25	com furos	2
Salvelino-ártico	4 x 250 g	80	25-30	com furos	2
Pescada	1000-1200 g	80	20-25	com furos	2
Filete de atum	500-1000 g	80	15-20	com furos	2

Carne

Carne	Quantidade	Temperatura °C	Tempo de cozedura min.	Recipiente	Nível a contar de baixo
Coxas de frango	4-10	100	40-45	com furos	2
Peito de frango	4-6	100	25-35	com furos	2
Carne de porco salgada e fumada	500g - 1000g	100	40-50	com furos	2
Bife de peru	4-8	100	20-25	com furos	2
Lombo de porco	4-8	100	20-30	com furos	2
Salsichas		80-100	10-15	com furos	2

Ovos

Ovos	Temperatura °C	Tempo de cozedura min.	Recipiente	Nível a contar de baixo
Ovos cozidos em recipiente de vidro	100	10-15	grelha	2
Ovos cozidos	100	15	grelha	2
Ovos escalfados	100	10-12	grelha	2

Acompanhamentos

Acompanhamentos	Quantidade	Temperatura °C	Tempo de cozedura min.	Recipiente	Nível a contar de baixo
Cevadinha + líquido	200g + 400ml	100	30-35	grelha, taça de vidro	2
Sêmola + líquido	200g + 300ml	100	10-20	grelha, taça de vidro	2
Lentilhas + líquido	200g + 375ml	100	20-50	grelha, taça de vidro	2
Arroz + líquido	200g + 250ml	100	25-40	grelha, taça de vidro	2

Tabelas e dicas

Legumes

Legumes frescos		Temperatura °C	Tempo de cozedura mín.	Recipiente	Nível a contar de baixo
Beringelas	cortadas em rodela	100	15-20	com furos	2
Feijão		100	35-45	com furos	2
Brócolos	raminhos com caule	100	25-30	com furos	2
Brócolos	raminhos sem caule	100	15-20	com furos	2
Couve-flor	raminhos	100	25-30	com furos	2
Couve-flor	inteira	100	40-45	com furos	1
Ervilhas		100	30-35	com furos	2
Funcho	cortado em tiras	100	15-20	com furos	2
Funcho	cortado em metades	100	20-30	com furos	2
Batatas com casca	inteiras, muito pequenas	100	20-25	com furos	2
Batatas com casca	inteiras, muito grandes	100	45-50	com furos	2
Batatas sem casca	cortadas em pedaços	100	20-25	com furos	2
Couve-rábano	cortado em palitos	100	20-25	com furos	2
Vagens tenras de ervilhas		100	15-20	com furos	2
Cenouras	cortadas em rodela	100	25-30	com furos	2
Maçaroca		100	50-60	com furos	2
Pimentos	cortados em tiras	100	12-15	com furos	2
Pimentos peperoni		100	12-15	com furos	2
Cogumelos	cortados em quartos	100	12-15	com furos	2
Alho francês	cortado em rodela	100	10-12	com furos	2
Couve-de-bruxelas		100	25-35	com furos	2
Aipo	cortado em tiras	100	15-20	com furos	2
Espargos		100	20-35	com furos	2
Espinafres		100	12-15	com furos	2
Aipo		100	25-30	com furos	2
Courgete	cortada em rodela	100	12-18	com furos	2

Knödel

<i>Knödel</i>	Temperatura °C	Tempo de cozedura min.	Recipiente	Nível a contar de baixo
<i>Buchteln (doces)</i>	100	20-30	sem furos	2
<i>Dampfnudeln (bolas de massa ao vapor)</i>	100	15-20	sem furos	2
<i>Knödel levedadas</i>	100	15-25	sem furos	2
<i>Knödel de pão</i>	100	20-25	sem furos	2
<i>Knödel cozidas em guardanapo de pano</i>	100	25-30	sem furos	2

Sobremesas

Sobremesas	Quantidade	Temperatura °C	Tempo de cozedura min.	Recipiente	Nível a contar de baixo
Compota de maçã	500-1500 g	100	15-25	sem furos	2
Compota de pêra	500-1500 g	100	25-30	sem furos	2
Leite creme		80	20-25	taça sobre a grelha	2
Pudim flan		80	25-30	taça sobre a grelha	2
Iogurte		40	4-6 h	taça sobre a grelha	2
Compota de pêsego	500-1500 g	100	15-20	sem furos	2

Fruta (esterilizar / fazer conserva)

Fruta	Quantidade	Temperatura °C	Tempo de cozedura min.	Recipiente	Nível a contar de baixo
Pêras	4-6 frascos de 1 l	100	30-35	grelha	1
Cerejas/ginjas	4-6 frascos de 1 l	80	30-35	grelha	1
Pêssegos	4-6 frascos de 1 l	90	30-35	grelha	1
Ameixas	4-6 frascos de 1 l	90	30-35	grelha	1

Regenerar

Aquecer	Quantidade	Temperatura °C	Tempo de cozedura min.	Recipiente	Nível a contar de baixo
Comida no prato	1-2	100	12-15	grelha	2
Comida no prato	3-4	100	15-20	grelha	2
Comida pronta		100	15-20	grelha	2

Tabelas e dicas

Branquear

Legumes	Quantidade	Temperatura °C	Tempo de cozedura min.	Recipiente	Nível a contar de baixo
p.ex., feijão, alho francês		100	10-12	com furos.	2
Couve-galega	1000-2000 g	100	12-16	com furos	2
Folhas de couve lombarda	10-20	100	12-15	com furos	2
Repolho, inteiro	2000-2500 g	100	30-45	com furos	1
Tomate, pelar		80	12	grelha	2

Descongelar

Legumes / acompanhamento		Temperatura °C	Tempo de cozedura mín.	Recipiente	Nível a contar de baixo
Brócolos	raminhos com caule	100	15-20	com furos	Brócolos
Legumes típicos dos Balcãs		100	15-20	com furos	Legumes típicos dos Balcãs
Espinafres em folhas	divididos em doses individuais	100	10-15	sem furos	Espinafres em folhas
Couve-flor	raminhos	100	15-20	com furos	Couve-flor
Ervilhas		100	15-25	com furos	Ervilhas
Couve-galega	barra grossa	100	25-35	sem furos	Couve-galega
Cenouras	cortadas em rodela	100	15-20	com furos	Cenouras
Couve-de-bruxelas		100	20-25	com furos	Couve-de-bruxelas
Espargos		100	25-30	com furos	Espargos
Comida pronta		100	conforme necessidade	grelha	Comida pronta
Pão		100	10-25	grelha	Pão
Arroz		100	15-25	sem furos	Arroz
Lentilhas		100	15-20	sem furos	Lentilhas
Massa		100	15-20	sem furos	Massa

Tabelas e dicas

Cozer em 2 níveis

Alguns conselhos:

Para cozer em dois níveis, os acessórios devem ser colocados sempre no segundo ou terceiro nível e no primeiro nível a contar de baixo.

Os tempos de cozedura diferentes são regulados da seguinte forma:

Os alimentos que necessitam de mais tempo para cozer são colocados na parte superior do aparelho. Os alimentos que necessitam de menos tempo para cozer são colocados no primeiro nível a contar de baixo.

Exemplo: Legumes, batatas e peixe

Coloque os legumes e as batatas em qualquer tipo de recipiente sobre a grelha no segundo ou terceiro nível a contar de baixo.

O peixe deve ser colocado no primeiro nível a contar de baixo.

Se usar o recipiente com furos para o peixe, o recipiente sem furos tem de ser colocado na base do aparelho, a fim de recolher o líquido da cozedura. Assim, o aparelho fica limpo.

Tempo de cozedura: Legumes e batatas 25-35 minutos.

Tempo de cozedura: peixe, conforme a espécie, 15-25 minutos

É regulado o tempo de cozedura mais longo. Uma vez que os alimentos foram colocados em níveis diferentes, estarão prontos à mesma altura, sem que um deles esteja demasiado cozido.

Manutenção

Limpeza do interior

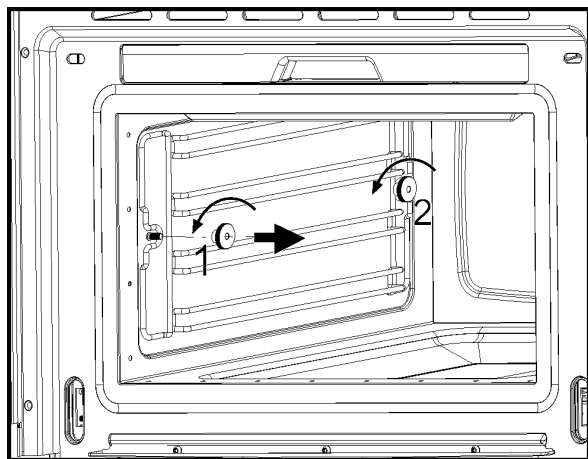
Em caso algum, use produtos de limpeza abrasivos como esponjas abrasivas multi-uso, palha-de-aço etc. Estes produtos danificam a superfície.

Limpe o interior em quente, usando para o efeito um pano húmido. A seguir, seque.

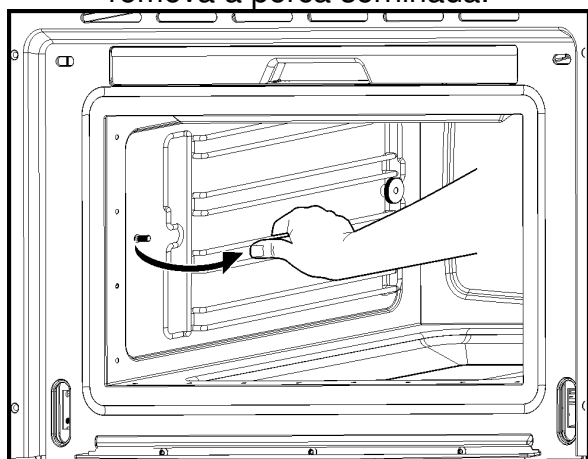
Para facilitar a limpeza, podem ser removidas as grelhas laterais (veja o capítulo seguinte).

Remover as grelhas laterais

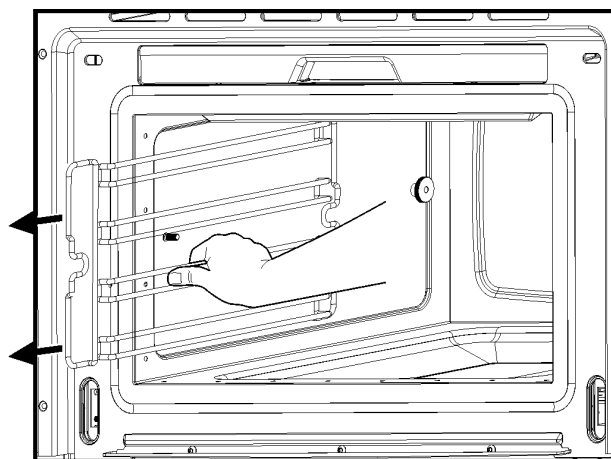
Desaperte a porca serrilhada 1 na parte da frente das grelhas laterais, rodando-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.



Desaperte ligeiramente a porca serrilhada 2 na parte de trás das grelhas laterais, rodando-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. Não remova a porca serrilhada.



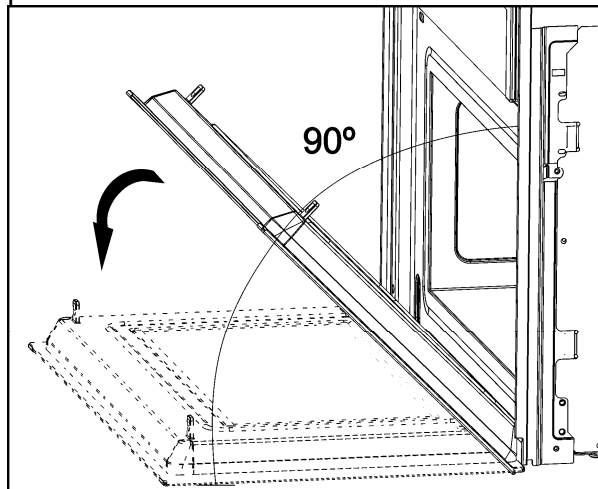
Puxe a grelha lateral um pouco para a frente e tire-a para fora.



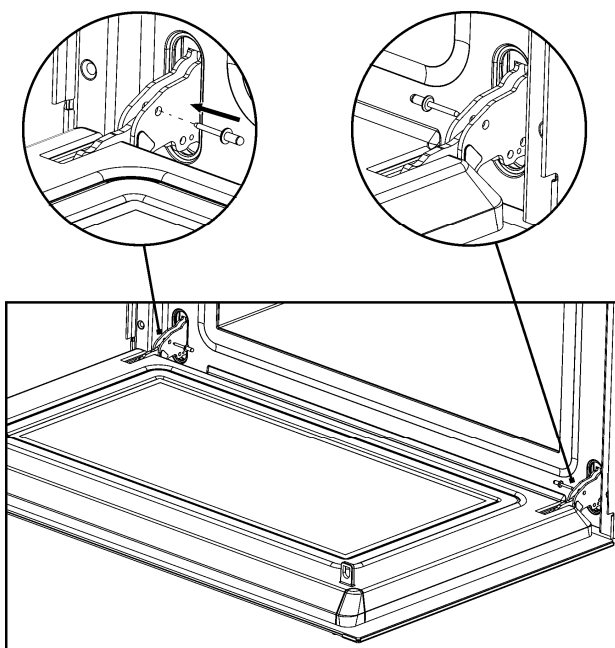
Para montar as grelhas laterais novamente, insira-as na porca serrilhada 2. Introduza a porca serrilhada 1 e aperte-a no sentido dos ponteiros do relógio até ao encosto e depois aperte a porca serrilhada 2.

Desmontar a porta

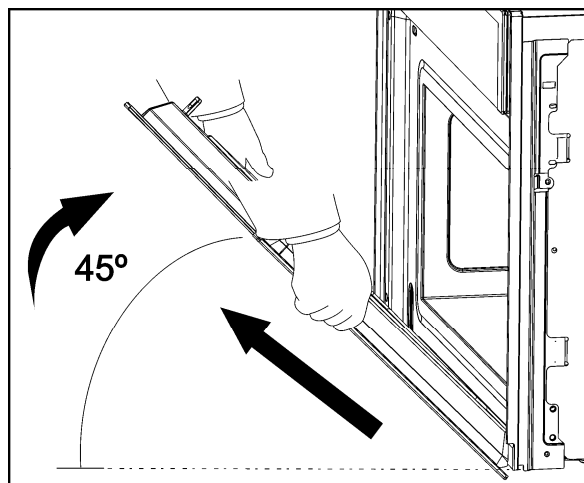
Abra a porta o mais possível.



Introduza dois pernos nos furos dos gonzos da porta.



Feche a porta, mas apenas até ao ponto em que consegue levantá-la.



Para montá-la novamente, introduza as dobradiças nos furos.

Abra a porta o mais possível e puxe os pernos para fora.

Cuidados e manutenção

Descalcificação

Sempre que é produzido vapor, independentemente da dureza do abastecimento de água local (por exemplo, o tártaro contido na água), forma-se tártaro no interior do gerador de vapor.

O intervalo de tempo entre cada descalcificação depende da dureza da água e da frequência de utilização. Se for produzido vapor 4x30 minutos por semana, o aparelho deve ser descalcificado (consoante a dureza da água) como se segue:

Dureza da água	Descalcificar depois de cerca de
Muito macia	18 meses
Média	9 meses
Muito dura	6 meses

O aparelho detecta automaticamente quando é necessário proceder à descalcificação. Nestes casos, o mostrador exibe:



Se o procedimento de descalcificação não for executado, certos ciclos de cozinhar que se seguem ao símbolo acima exibido começarão a piscar.

Mais uma vez, se o procedimento de descalcificação não for executado, certos ciclos de cozinhar que se seguem ao funcionamento do forno ficarão bloqueados e o mostrador exibirá:



NOTA IMPORTANTE: Um erro ao descalcificar o aparelho poderá ter repercussões no funcionamento do aparelho ou causar danos no mesmo.

Produtos de descalcificação adequados

Para descalcificar, utilize o produto de descalcificação “DURGOL®”.

Esse produto permite uma descalcificação profissional e cuidada do seu aparelho e está disponível nos Centros de Manutenção.

Aviso! Não utilize vinagre nem produtos a base de vinagre uma vez que tal poderá danificar o circuito interno do forno.

Os produtos de descalcificação tradicionais não são adequados uma vez que podem conter agentes espumantes.

Procedimento de descalcificação



Aviso: Por razões de segurança, o procedimento de descalcificação não pode ser interrompido e tem uma duração aproximada de 45 minutos.

O aparelho pode ser descalcificado com a porta do aparelho aberta ou fechada. O aparelho deve estar num estado inactivo antes de se iniciar o ciclo de descalcificação.

Para efectuar um ciclo de descalcificação, proceder da seguinte maneira:

1. Prima o botão **"On/Off"** para ligar o forno.
2. Prima os botões **"Esquerda"** e **"Direita"** ao mesmo tempo durante 5 segundos. O mostrador exibe a mensagem **"CAL"** e ocorre um apito intermitente. Se pretende cancelar o procedimento de descalcificação nesta fase, prima o botão **"Parar"**.
3. Premir a tecla **Iniciar**.
4. Quando o mostrador exibir **"0.5L"**, retirar o depósito de água.
5. Despejar 0,5 litros de um produto adequado de descalcificação no depósito de água e voltar a colocá-lo no sítio.
6. Prima a tecla **"Iniciar"**. O ciclo de Descalcificação é iniciado e demora cerca de 30 minutos.

7. Quando o mostrador exibir a mensagem **"1.0L"** intermitente e o forno apitar, retire e esvazie o depósito de água.
8. Encher o depósito de água com 1,0 litro de água fria e colocá-lo novamente no sítio.
9. Prima a tecla **"Iniciar"**. Começa o primeiro ciclo de lavagem.
10. Quando o mostrador exibir novamente a mensagem **"1.0L"** intermitente e o forno emitir um novo som, retire e esvazie o depósito de água.
11. Encher o depósito de água com 1 litro de água fria e colocá-lo novamente no sítio.
12. Prima a tecla **"Iniciar"**. Começa o segundo ciclo de lavagem.
13. Quando o ciclo de lavagem tiver terminado o mostrador exibirá a mensagem **"End"**.
14. Retirar, esvaziar e secar o depósito de água.

Limpeza e manutenção do aparelho

Atenção! A limpeza tem de ser efectuada com o aparelho desligado da alimentação eléctrica. Tire a ficha da tomada ou desligue o circuito de alimentação eléctrica do aparelho.

Não use produtos de limpeza ou abrasão agressivos, nem panos grossos que riscam ou objectos pontiagudos, pois podem provocar manchas.

Não use dispositivos de limpeza de alta pressão ou de jacto a vapor.

Frente do aparelho

Basta limpar o aparelho com um pano húmido. Se estiver muito sujo, deite algumas gotas de um detergente de loiça na água de lavagem. Depois, limpe o aparelho com um pano seco.

Nos **aparelhos com frente de alumínio**, use um produto de limpeza de vidros suave e um pano macio que não largue pêlos. Limpe no sentido horizontal, sem exercer qualquer pressão sobre a superfície.

As manchas de calcário, gordura, amido e clara de ovo devem ser eliminadas de imediato. Debaixo destas manchas poderá surgir corrosão.

Evite a penetração de água no interior do aparelho.

Interior

Depois de cada uso limpe as paredes interiores com um pano húmido. Deixe a porta aberta, para que o interior possa arrefecer e secar.

Não use um produto de limpeza agressivo para eliminar sujidade persistente. **Não use sprays de forno ou outros produtos de limpeza agressivos ou abrasivos.**

Mantenha a porta e a frente do aparelho sempre bem limpas, a fim de garantir o seu funcionamento correcto.

Evite a penetração de água nas aberturas de ventilação.

A protecção de vidro da lâmpada encontra-se no tecto do aparelho e pode ser facilmente removida para efeitos de limpeza. Solte os parafusos e lave-a com água e detergente de loiça.

Acessórios

Limpe os acessórios após cada uso. Se estiverem muito sujos, deixe-os primeiro algum tempo de molho e depois use uma escova e uma esponja. Os acessórios podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

O que fazer em caso de avaria de funcionamento?

ATENÇÃO! As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados. Uma intervenção por pessoas não autorizadas pelo fabricante é perigosa.

Os seguintes problemas podem ser resolvidos sem chamar o Serviço de Assistência Técnica:

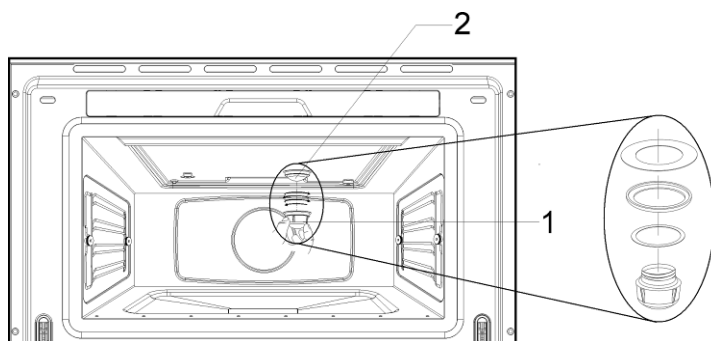
- **O visor está desligado!** Verifique se
 - a indicação das horas foi desligada (veja o capítulo sobre as regulações básicas).
- **Eu primo as teclas mas não acontece nada!** Verifique se
 - o bloqueio de segurança foi activado (veja o capítulo sobre as regulações básicas).
- **O aparelho não funciona!** Verifique se
 - a ficha está correctamente ligada à tomada,
 - o circuito de alimentação eléctrica do aparelho está ligado.
- **Oíço ruídos durante o funcionamento do aparelho!**
 - Trata-se de ruídos operacionais que podem surgir durante todo o tempo de vaporização e que são provocados, por exemplo, pela bombagem de água no gerador de vapor.
 - Estes ruídos são normais, não significam problemas.
- **Os alimentos não aquecem ou aquecem apenas muito lentamente!** Verifique se
 - escolheu a temperatura e o tempo de duração certos,
 - colocou no interior do aparelho uma quantidade de alimentos maior ou mais fria que o habitual.
- **Se no visor aparecer a indicação “Err_”, chame o Serviço de Assistência Técnica.**

- **No fim do processo de cozedura oíço um ruído!** Isto não significa um problema.
 - O ventilador de arrefecimento ainda continua a funcionar durante algum tempo. Quando a temperatura tiver baixado o suficiente, o ventilador desliga.
- **O aparelho funciona mas a lâmpada no interior não acende!**
 - Se todas as funções forem executadas correctamente, é provável que a lâmpada tenha fundido. Pode continuar a usar o aparelho.

Substituição da lâmpada

Para substituir a lâmpada proceda da seguinte forma:

- Desligue o aparelho da alimentação. Tire a ficha da tomada ou desligue o circuito de alimentação eléctrica do aparelho.
- Solte os parafusos da protecção de vidro da lâmpada (1).
- Retire a lâmpada de halogéneo (2). **Atenção! A lâmpada pode estar muito quente.**
- Introduza uma nova lâmpada E14 230-240V / 15W. Siga as instruções do fabricante da lâmpada.
- Volte a aparafusar a protecção de vidro da lâmpada (1).
- Ligue o aparelho novamente à corrente.



Características técnicas

Descrição das funções

Símbolo	Função	Comidas
	Vapor	Cozedura de todos os tipos de vegetais, arroz, cereais e carne. Extracção de sumos de bagas. Descongelamento e cozedura simultânea de vegetais.
	Regeneração & Esterilização	Regeneração de pratos cozinhados e de refeições instantâneas. Esterilizar/cozer fruta.
	Cozinhar vegetais	Cozinhar diferentes tipos de vegetais.
	Cozinhar peixe	Cozinhar diferentes tipos de peixe.
	Cozinhar carne	Cozinhar diferentes tipos de carne.
	Acompanhamentos	Cozinhar diferentes tipos de acompanhamentos.

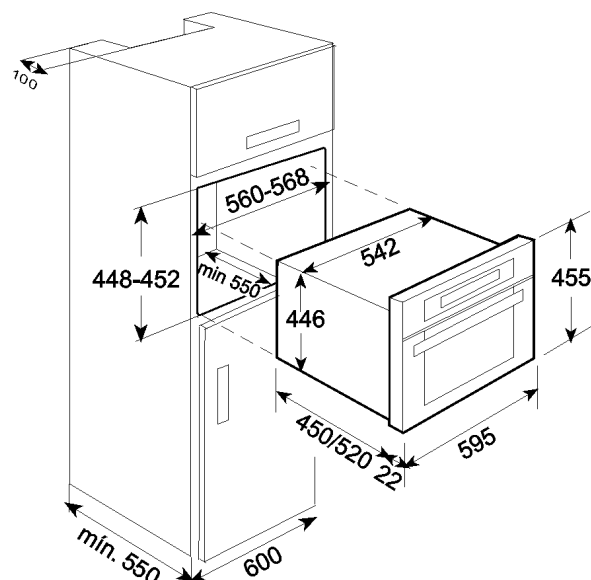
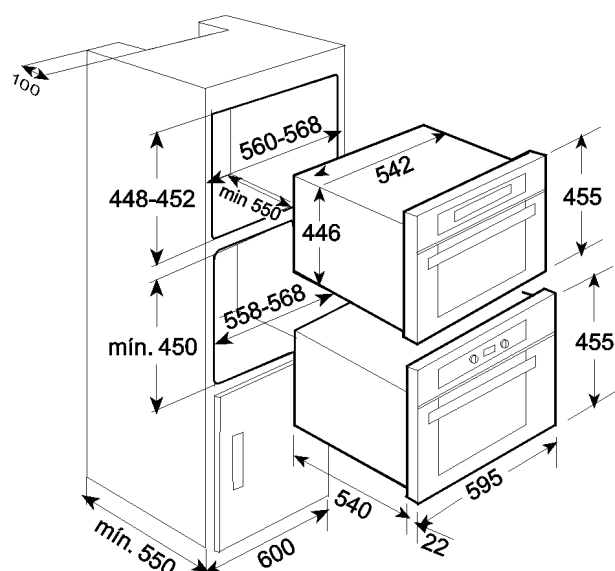
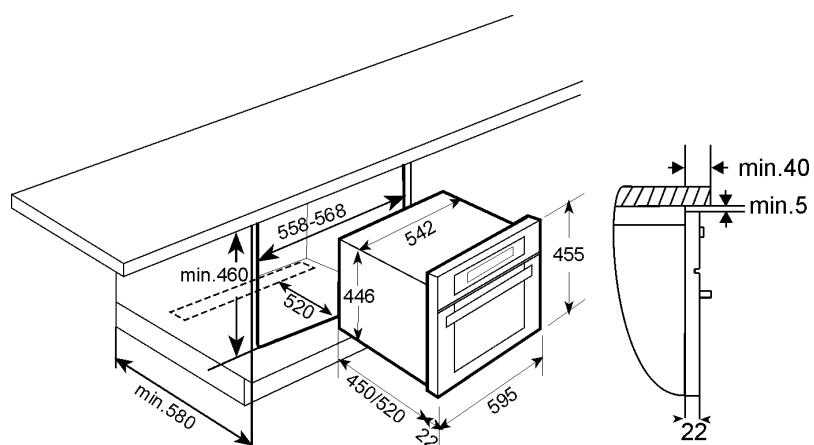
Indicações

Mensagem	Descrição
Depósito de água	
	A piscar – o depósito de água está vazio. Por favor, reabasteça-o.
	Indicação que o depósito de água está em falta.
DEP	O depósito de água tem de ser retirado, esvaziado e reinserido.
Redução de vapor	
VAP	Indicação de que o processo de redução do vapor está a decorrer.
PUMP	Indicação de que a água quente está a ser bombeada para o depósito de água.
Descalcificação	
CAL	O aparelho deve ser descalcificado.
	A piscar – inicia-se a descalcificação.
0.5L	Despeje 0,5 litros de produto de descalcificação no depósito de água.
1.0L	Despeje 1,0 litro de água fria no depósito de água para a lavagem.
Avisos do sistema	
HOT (QUENTE)	A temperatura é demasiado elevada na Placa Electrónica.
Err_	Ligue para o Centro de Apoio ao Cliente

Specifications

- AC Voltage 220-240 V / 50 Hz
- Power required 1500 W
- Exterior dimensions (W×H×D). 595 × 455 × 472 mm
- Interior dimensions (W×H×D)..... 420 × 210 × 390 mm
- Oven capacity..... 35 l
- Weight 32 kg

Montaje / Instalação

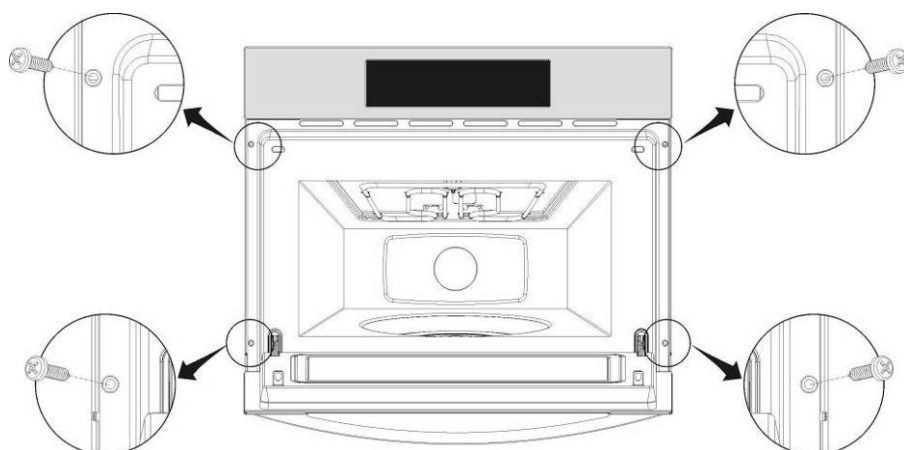


ES

1. Introduzca el horno de cocción al vapor en el hueco y ajústelo.
2. Abra la puerta y fije el aparato al mueble de la cocina con los cuatro tornillos suministrados como se indica en la ilustración.

PT

1. Inserir o forno de vapor e ajustá-lo ao espaço existente.
2. Abrir a porta e fixar o aparelho no móvel usando para o efeito os quatro parafusos fornecidos, conforme mostra a imagem.



COUNTRY	COMPANY	CC	TELEPHONE	E-MAIL / FAX
AUSTRALIA	TEKA AUSTRALIA Pty. Ltd.	61	3 9550 6100	sales@tekaaaustralia.com.au
AUSTRIA	KÜPPERSBUSCH GesmbH	43	1 866 800	info@kueppersbusch.at
BELGIUM	B.V.B.A. KÜPPERSBUSCH S.P.R.L.	32	2 466 8740	info@kuppersbusch.be
BULGARY	TEKA BULGARIA EOOD.	359	2 9768 330	2 9768 332
CANADA	TEKA CANADA LTD.	1	866-282-5403	info@tekacanada.com
CHILE	TEKA CHILE, S.A.	56	2 4386 000	info@teka.cl
P. R. CHINA	TEKA INTERNATIONAL TRADING (Shanghai)	86	21 511 688 41	info@teka.cn
CZECH REPUBLIC	TEKA CZ S.R.O.	420	2 84 691940	info@teka-cz.cz
ECUADOR	TEKA ECUADOR, S.A.	593	4 2251174	ventas@teka.ec
FRANCE	TEKA FRANCE S.A.S.	33	1 343 01597	1 343 01598
GERMANY	TEKA KÜCHENTECHNIK GmbH	49	27718141-0	info@teka-kuechentechnik.de
GREECE	TEKA HELLAS A.E.	30	210 9760283	info@tekahellas.gr
HUNGARY	TEKA HUNGARY KFT	36	1 3542110	teka@teka.hu
INDONESIA	PT TEKA BUANA	62	21 390 5274	teka@tekabuana.com
ITALY	TEKA ITALIA S.P.A.	39	0775 898271	info@tekaitalia.it
KOREA (SOUTH REP.)	TEKA KOREA CO. LTD.	82	2 599 4444	222 345 668
MALAYSIA	TEKA KÜCHENTECHNIK (MALAYSIA) SDN.	60	3 7620 1600	customer_svc@teka.com.my
MIDDLE EAST	TEKA KÜCHENTECHNIK MIDDLE EAST FZE	971	4 887 2912	teka@emirates.net.ae
MEXICO	TEKA MEXICANA S.A. de C.V.	52	555 133 0493	ventas@tekamexicana.com.mx
PAKISTAN	KÜPPERSBUSCH-TEKA PAKISTAN Pvt. Ltd.	92	42 576 1656	42 576 1657
POLAND	TEKA POLSKA SP. ZO.O.	48	22 7383270	teka@teka.com.pl
PORTUGAL	TEKA PORTUGAL, S.A.	351	234 329 510	sacliente@teka.pt
RUSSIA	TEKA RUS LLC	7	495 101 31 08	info@tekarus.ru
SINGAPORE	TEKA SINGAPORE PTE. LTD.	65	67342415	tekasin@pacific.net.sg
SPAIN	TEKA INDUSTRIAL, S.A.	34	942350505	mail@teka.com
THAILAND	TEKA (THAILAND) CO. LTD.	66	2 652 2999	2 652 2740 1
TURKEY	TEKA TEKNİK MUTFAK	90	212 288 3134	teka@teka.com.tr
UKRAINE	TEKA UA	380	44 496 0680	info@teka.ua
UNITED ARAB EMIRATES	TEKA KÜCHENTECHNIK U.A.E. LLC	971	4 283 3047	uaeteka@emirates.net.ae
UNITED KINGDOM	TEKA PRODUCTS LTD.	44	1235 861916	info@teka.co.uk
USA	TEKA USA, INC.	1	813 2888820	info@tekausa.com
VENEZUELA	TEKA ANDINA, S.A.	58	2 1229 12821	teka@teka.com.ve



TEKA Industrial, S. A.
Cajo, 17
39011 SANTANDER (Spain)
Tel: 34 – 942 – 35 50 50
Fax: 34 – 942 – 34 76 94
mail@teka.com



www.teka.com

TEKA Küchentechnik GmbH
Sechsheldener Str. 122
35708 Haiger (Germany)
Tel: 49 – 2771 – 8141 - 0
Fax: 49 – 2771 – 8141 – 10